

Erdbeer-Tarte



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten
 KÜHL STELLEN: ca. 30 Minuten
 BACKEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

Backpapier für das Blech

BODEN

250 g Blätterteig
 1½ EL Zucker

BELAG

1 EL Zitronensaft
 2 EL Puderzucker
 500 g Erdbeeren, halbiert oder geviertelt
 2 dl Vollrahm
 150 g Rahmjogurt nature
 1 Pk. Rahmhalter
 1 Pk. Vanillezucker
 2 EL Puderzucker
 Kleine Melissenblätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

BODEN Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat von 25 cm Seitenlänge auswallen, auf das vorbereitete Blech legen, mit Zucker bestreuen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, 30 Minuten kühl stellen.

BACKEN Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

BELAG Zitronensaft und Puderzucker verrühren, Erdbeeren begeben, mischen, kurz ziehen lassen. Rahm mit allen Zutaten bis und mit Vanillezucker zu einer luftigen Masse aufschlagen. Puderzucker darunterrühren, auf dem Knusperboden verteilen. Erdbeeren darauf verteilen, garnieren.

www.lemenu.ch