

Himbeertarte mit Mandelfüllung



Zutaten für den Teigboden:

150 g Weizenmehl
3 EL Zucker
100g kalte Butter
1 Eigelb
wenn erforderlich, etwas kaltes Wasser

Zutaten für die Mandelfüllung:

50 g zerkrümeltes Marzipan
50 g Zucker
50 g weiche Butter
1 Ei
25 g Weizenmehl

Zutaten für die Himbeercreme:

75 g Himbeere(n), frisch
2 EL Puderzucker
1 Tasse Sahne

Zutaten für die Garnitur:

125 g Himbeere(n), frisch
15 g Mandelsplitter
Puderzucker



Pillivuyt Tarteform



KitchenAid Handrührer creme



Rührschüssel aus der Kupfermanufaktur Weyersberg



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in liebesapfelrot, 4,8 L



WMF Küchenschüssel-Set Gourmet, 4-teilig



Dr. Oetker Puderzuckerstreuer

1

Für den Teigboden Mehl und Zucker in einer Rührschüssel vermengen. Die kalte Butter mit einem Messer in Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. Mit den Fingerspitzen einarbeiten bis eine krümelige Masse entsteht. Danach das Eigelb hinzufügen und wieder einarbeiten. Sollte der Teig zu trocken sein, kann etwas kaltes Wasser beigemischt werden. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie eingewickelt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach flach ausrollen und die Tarteform (Durchmesser: ca. 28 cm) bis zum oberen Rand damit auskleiden.

2

Für die Mandelfüllung das zerkrümelte Marzipan und den Zucker vermischen, danach die weiche Butter hinzugeben. Das verquirlte Ei unter Rühren langsam hinzufügen. Mehl dazugeben und unter Rühren zu einer glatten Masse verarbeiten.

3

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Mandelfüllung auf dem Tortenboden verteilen, danach für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

4

Für die Himbeercreme die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Puderzucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Himbeerpüree gleichmäßig verrühren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Die Himbeercreme auf dem abgekühlten Teigboden verteilen und mit frischen Himbeeren und Mandeln bestreuen. Die Tarte mit Puderzucker bestäuben und die verbleibende Himbeercreme dazu servieren.