

ERDBEERTARTE MIT MOSCATO-CREME

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 1½ Std.
Blindbacken: ca. 20 Min.
Für das Backblech «della Nonna»
oder für eine Springform von
ca. 24 cm Ø, gefettet

150 g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

90 g Butter, in Stücken, kalt

1 Eigelb

2 dl Süsswein

(z. B. Moscato)

50 g Zucker

500 g Erdbeeren

4 Zitronenmelissen-

blätter, fein geschnitten

2 dl Vollrahm

einige essbare Blüten

(z. B. kleine Margeriten)

- Mürbeteig:** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Eigelb begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 2 cm grösser als die Form auswallen, in die vorbereitete Form legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.
- Blindbacken:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 5 Min. fertig backen. Tarteboden herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
- Wein mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, auf die Hälfte einkochen, auskühlen. Die Hälfte der Flüssigkeit in einen Messbecher giessen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Erdbeeren und Zitronenmelisse mit der restlichen Flüssigkeit mischen, zugedeckt beiseite stellen.
- Rahm in die Flüssigkeit giessen, zusammen steif schlagen, auf dem Tarteboden verteilen. Beiseite gestellte Erdbeeren darauf verteilen, mit den Blüten verzieren.

Stück (⅓): 334kcal, E 4g, Kh 33g, F 19g



Tipps

Statt Moscato-Creme
Vanillecreme verwenden,
Erdbeeren statt mit Moscato
mit wenig Zucker mischen,
ziehen lassen.

Schneller: Eine Springform
mit ausgewalltem Mürbeteig
(ca. 32 cm Ø) belegen,
blindbacken wie links.

Die Tarte schmeckt frisch
am besten.