



Weißer Schokoladen-Tarte mit Himbeeren



Zutaten

Für den Teig:

125 g	Butter + etwas mehr zum Einfetten
250 g	Mehl + etwas mehr zum Bemehlen der Form und Arbeitsfläche
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

500 g	Himbeeren
2 EL	Stärke
1/2	Zitrone
2 TL	Ahornsirup
420 g	weiße Kuvertüre
120 g	Schlagsahne
180 g	Mascarpone
1	Vanilleschote

Für die Deko:

100 g	Himbeeren
-------	-----------

Sonstiges:

28 cm	Tartform
	Bohnen, Linsen, o.Ä. zum „Blind backen“

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. Vorbereitung + 40 Min. Backzeit

pro Portion: 2134 kJ, 510 kcal, 32 g Kohlenhydrate, 6,73 g Eiweiß, 32 g Fett, 70,9 mg Cholesterin, 3,05 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Zum Dahinschmelzen! Diese mega leckere Tarte mit fruchtigen Himbeeren und einer süßen Ganache aus Mascarpone und weißer Schokolade wird deinem Liebsten garantiert ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Und das Beste daran? Es ist gar nicht so schwer, sie selbst zu machen! Du startest damit, alle Zutaten für den Teig zusammenzukneten und ihn dann knusprig zu backen. Während die Tarte im Ofen ist, bereitest du aus frischen Himbeeren, Zitronensaft, Ahornsirup und etwas Stärke einen Himbeer-Pudding zu und verteilst ihn auf der abgekühlten Tarte. Für die Ganache bringst du Sahne und Mascarpone mit einer Vanilleschote zum Kochen und löst die gehackte weiße Schokolade darin auf. Die Schokoladen-Mischung in die Tarte füllen, mit frischen Himbeeren belegen und ab damit in den Kühlschrank. Ein süß-saures Frühlingsvergnügen, dem keiner widerstehen kann!

Step 1:

Als erstes fettest du deine Tartform ein und bestreust sie mit Mehl. Dann die Butter in Würfel schneiden und für 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Alle Zutaten für den Teig sollten kalt sein, deshalb zügig miteinander verkneten, zu einer Teigscheibe formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Die Teigscheibe für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Step 2:

Im Anschluss den Teig dünn ausrollen, in die Tartform drücken und mit einer Gabel einstechen. Nun Backpapier auf den Teig legen und mit einer Schicht Bohnen, Linsen oder ähnlichem beschweren.

Step 3:

Jetzt den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen und den Tarteboden 15 Minuten backen. Anschließend das Backpapier und die Bohnen rausnehmen (und ggf. den Rand mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird.) und für 5-10 Minuten weiter backen bis der Boden goldbraun ist. Abkühlen lassen.

Step 4:

Als nächstes die Himbeeren mit dem Saft einer halben Zitrone und Ahornsirup in einem Topf verrühren und bei mittlerer Hitze kochen. Wenn sie ein wenig zerfallen sind, Stärke mit etwas Wasser vermischen und unterrühren, 5 Minuten köcheln lassen und anschließend abkühlen lassen.

Step 5:

Nun die Himbeerfüllung in der Tarte verstreichen und kaltstellen. Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schale geben. In einem Topf die Sahne mit dem Mascarpone und dem Mark einer Vanilleschote, sowie der Vanilleschote erhitzen bis der Mascarpone flüssig geworden ist und dann langsam aufkochen. Wenn die Masse kocht, die Vanilleschote aus der Flüssigkeit nehmen und vorsichtig über die weiße Schokolade gießen und so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nun die Schokoladen-Mischung in die Tarte füllen und mit den restlichen Himbeeren belegen. Die Tarte vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kühlen.

