

Tarte mit Jogurtcreme und Möchtegern-Kirschen

Mürbteig

Zutaten:

- ♥ 200g Mehl
- ♥ 60g Mandeln
- ♥ 120g kalte Butter in Stücken
- ♥ 50g Zucker
- ♥ 1 Ei (L)
- ♥ 1 Prise Salz



Zubereitung:

1. Alle Zutaten werden in der Küchenmaschine verrührt bis alles gut vermengt ist und eine Teigmasse entstanden ist. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmal durchkneten und in Klarsichtfolie verpacken. Am besten recht flach, dann kühlt er zügig wieder durch. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° Grad bei Ober/Unterhitze vorheizen und die Arbeitsfläche bemehlen.
3. Den Teig mit Hilfe der Klarsichtfolie auswellen. Dieses dazu immer wieder ablösen und neu auflegen. Der Teig reißt so nicht ein. Auch unter dem Teig schauen, dass genügend Mehl vorhanden ist und eventuell nochmals Mehl dazugeben, dass der Teig nicht festklebt.
4. Den Teig rund auswellen (immer diagonal abwechselnd). Etwas größer als der Durchmesser der Tarteform auswellen, da der Rand ca. 2cm hochgezogen wird.
5. Den Mürbteig in die leicht gefettete Tarteform geben und an vielen Stellen mit einer Gabel einstechen, dass es keine Luftblasen gibt.
6. Nun den Teigboden für 10 Minuten backen. In der Zeit wird die Creme zubereitet.

Jogurtcreme und Belag

Zutaten:

- ♥ 250ml Milch
- ♥ 1 Päckchen Sahnepudding (oder Vanillepudding)
- ♥ 100g Zucker
- ♥ 500g Jogurt
- ♥ ca. 800g-1kg Beeren oder Kirschen (gewaschen, geschnitten, entsteint...)
- ♥ Melisse
- ♥ (Tortenguss)

Zubereitung:

1. Puddingpulver mit 5 EL der Milch verrühren, dass es keine Klümpchen hat.
2. Milch in einen kleinen Topf geben und den Zucker hinein streuen, so dass der gesamt Topfboden bedeckt ist. Milch aufkochen lassen und das aufgelöste Puddingpulver dazugeben. Nochmals kurz aufkochen bis es eindickt.
3. Die Masse nur kurz abkühlen lassen und mit dem Jogurt verrühren.

Wer die Tarte vorab einmal vorbereiten möchte, kann den Pudding schon kochen und mit Folie abgedeckt stehen lassen. Den Pudding mit dem Jogurt dann mit einem Mixer oder im Thermomix (20 Sekunden/5) aufschlagen.

4. Die Jogurtmasse nun auf den vorgebackenen Teigboden geben und glatt streichen.
5. Die Tarte für weitere ca. 30 Minuten backen. Der Rand sollte leicht gebräunt sein.
6. Die Tarte abkühlen lassen und nach Belieben mit Mochtegernkirschen (Erdbeeren und Himbeeren) oder echten Kirschen belegen und mit Melisse garnieren.
7. Wer den Kuchen erst einige Stunden später oder am nächsten Tag essen möchte/mitbringen möchte, empfehle ich Tortenguss über die Beeren zu geben, da sie sonst schnell antrocknen und nicht mehr frisch aussehen.
8. (Tortenguss nach Packung zubereiten und dünn auftragen.)

Viel Freude beim Backen und Genießen,

FräuleinKuchenzauber<3