

## Rezept

# Avocado-Erdbeer-Tarte

Ein Rezept von Avocado-Erdbeer-Tarte, am 20.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>100 g</b> Mandelblättchen	<b>170 g</b> weiche Butter
<b>80 g</b> Zucker	Salz
<b>1</b> Ei (L)	<b>250 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
Butter für die Form	Mehl für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	

### Für den Belag

<b>6 Blatt</b> Gelatine	<b>2</b> Avocados
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>400 g</b> Schmand
<b>20 g</b> Zucker	<b>125 g</b> Erdbeeren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform (28 cm Ø, 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 32 g F, 7 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührgeräts mischen. Das Ei kurz unterarbeiten. Mehl, 80 g abgekühlte Mandelblättchen und 2 EL kaltes Wasser dazugeben und alles erst mit den Knethaken, dann mit den Händen glatt verkneten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf wenig Mehl mit dem Nudelholz rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Form mit dem Teig auskleiden, dabei die Ränder andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Avocados halbieren, Kerne und Schalen entfernen (ergibt ca. 400 g), Hälften mit Zitronensaft fein pürieren. Püree mit Schmand und Zucker verrühren. Gelatine tropfnass in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. 3 EL Avocadocreme in die lauwarmer Gelatine rühren, dann die Mischung unter Rühren mit einem Schneebesen zur übrigen Creme geben. Masse ca. 10 Min. kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Auf dem Tarteboden verstreichen, Tarte ca. 1 Std. kühl stellen.
4. Erdbeeren waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden und die Tarte damit garnieren. Mit den übrigen Mandelblättchen bestreut servieren.