

Rezept

Himbeertarte

Ein Rezept von Himbeertarte, am 29.03.2023

Zutaten

250 g Mehl	75 g Puderzucker
150 g kalte Butter in Flöckchen	1 Ei
50 g Zartbitterschokolade	1 reife Avocado
1 EL Zitronensaft	150 g Frischkäse
50 g Puderzucker	150 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif	400 g frische Himbeeren
Fett, Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Tarteform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform fetten. Mehl, Puderzucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auskleiden und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren. Bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen. Auskühlen lassen.
2. Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf den Tortenboden streichen. Das Fruchtfleisch der Avocado mit Zitronensaft, Frischkäse und Puderzucker pürieren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterziehen. Himbeeren verlesen. Creme auf dem Tortenboden verstreichen, mit den Beeren belegen.