

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## Solero Tarte

### Zutaten für eine Tarte mit 24 cm Durchmesser

#### **Teig:**

- 140 g Mehl
- 35 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Mandeln
- 1 Eigelb
- 100 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- etwas Vanille oder -extrakt

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser gut ausfetten. Den Teig passend ausrollen und in die Form legen. Überstehende Ränder sauber abschneiden. Sollte etwas Teig übrig bleiben steche ich aus dem Rest immer einige Plätzchen aus, die ich später mal zum Cappuccino servieren kann. Mit der Gabel mehrmals einstechen.

Backpapier in Formgröße ausschneiden und auf den Teig legen. Mit getrockneten Hülsenfrüchten (z. B. Erbsen) beschweren und 15 Minuten backen. Danach die Erbsen und das Papier entfernen und nochmals 10

Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

***Füllung:***

- 170 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 70 g Creme fraiche
- 2 Eier M
- 60 g Zucker
- 100 ml Maracujasaft und/oder Smoothie (ich hab's gemischt)
- 2 gestrichene El. Stärke
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Den Backofen auf 160 Grad herunter stellen. Die Zutaten der Füllung gut miteinander verrühren, auf den vorgebackenen Boden gießen und noch einmal ca. 30 Minuten backen bis die Füllung gestockt ist.

***Guss:***

- 150 ml Mango-Maracuja Smoothie
- 2 1/2 Blätter weiße Gelatine
- ggf. etwas Zucker nach Geschmack

Die Gelatine 5 Minuten in sehr kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit den Saft erhitzen bis kurz vor dem Kochen. Topf vom Herd ziehen, die Gelatine ausdrücken und sorgfältig mit dem heißen Saft glattrühren. Abkühlen lassen bis er handwarm ist und dann gleichmäßig über die Füllung gießen bis ein schöner Spiegel entsteht. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.