MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Heidelbeertarte

für eine Tarteform mit losem Boden 11x35 cm

Ihr benötigt:

- 250 g Heidelbeeren
- ca. 4-5 El Heidelbeer- oder Glühbeerenmarmelade
- (ich hatte von Linda, der Freundin meiner Tochter, eine superleckere, selbstgekochte 'Glühbeerenmarmelade' geschenkt bekommen ♥. Glühbeeren, weil sie zur Hälfte Kinderpunsch (Glühwein ohne Alkohol) und eine Beerenmischung zu Marmelade verarbeitet hat. Ganz köstlich, sag ich euch! Probiert es mal aus :-))

Mandelmürbeteig:

- 125 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- etw. echte Vanille
- 75 g weiche Butter
- 30 g Ei (ca. 1/2 Ei verschlagen)

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und in die gefettete Form legen. Während ihr die Mandelcreme zubereitet, stellt ihr die Tarteform in den Tiefkühlschrank.

Mandelcreme:

- 50 weiche Butter
- 1 Ei Gr. M
- 50 g Zucker
- 1 Teel Rum
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 gestr. Teel. Stärkemehl

Alle Zutaten miteinander zu einer glatten Creme verrühren und diese mithilfe eines Spritzbeutels oder eines Löffels in die leicht angefrorene Tarte füllen und glattstreichen. Auf dieser Mandelcreme verteilt ihr nun ca. 140 g frische Heidelbeeren. So ausgestattet wird die Tarte ca. 35 bis 40 Minuten bei 180 Grad knusprig gebacken.

Ist die Tarte abgekühlt bestreicht ihr sie mit 4-5 Esslöffeln Marmelade.

Heidelbeersahne:

- 70 g Mascarpone
- 140 ml Sahne
- 30 g Zucker
- 40 g Heidelbeerpüree
- 1 Tütchen Sahnesteif (optional)

Alle Zutaten (gut gekühlt) mit dem Handmixer steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle füllen und die Tarte damit garnieren. Ich habe zusätzlich, quasi als Farbkontrast, 70 ml Schlagsahne mit etwas Zucker steifgeschlagen und ebenfalls aufgespritzt. Die restlichen Heidelbeeren zwischen den Sahnetupfen verteilen. Wer mag, kann noch mit etwas Goldflitter Glanzpunkte setzen.

© MaLu's Köstlichkeiten