



Beerentarte mit Orangencreme

Zutaten für eine eckige Tarteform 24x19 cm oder eine runde 24 cm ø

Mandelmürbeteig

- 90 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Mandeln
- 36 g verschlagenes Ei
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise gem. Vanille

Butter und Puderzucker verrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einem Ziegel formen und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend ausrollen und die gefettete Tarteform damit auslegen. Stellt die so vorbereitete Tarteform in den Tiefkühlschrank, während ihr die Mandelcreme zubereitet.

Mandelcreme mit Orange

- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- Abrieb einer Bio Orangenschale
- 1 El Orangenlikör (optional)

- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 gestrichener Teel. Stärkemehl

Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Butter und Zucker verrühren, anschließend alle weiteren Zutaten hinzufügen und zu einer cremigen Masse verrühren. Nun holt ihr die Tarte aus dem Gefrierschrank und streicht die Mandelcreme auf dem vorbereiteten Boden glatt. Backt die Tarte ca. 25 Minuten goldbraun und lasst sie auf einem Rost auskühlen.

Orangencreme

Crème pâtissière

- 170 ml Vollmilch
- Zesten oder Abrieb einer Bio Orange
- 2 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 20 g Stärkemehl

Die Milch mit der Orangenschale in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Eigelbe, Zucker und Stärke in einer Schüssel verrühren. Wenn die Milch kocht, zieht ihr den Topf von der Platte und gießt die Milch unter Rühren zur Eigelbmasse. Stellt die Herdplatte auf kleine Stufe und gießt nun die Flüssigkeit durch ein Sieb zurück in den Kochtopf. Unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen auf milder Hitze knapp zum Kochen bringen bis sie eindickt. Anschließend gebt ihr die Crème pâtissière in eine flache Schale, bedeckt die Oberfläche mit Frischhaltefolie und stellt sie in den Kühlschrank.

- 100 ml Sahne
- 2 Teel. Puderzucker
- 2 Teel. Sahnesteif
- 50 g griechischer Joghurt
- 1 El Orangensaft, gepresst

Die Sahne mit dem Puderzucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Joghurt und Orangensaft verrühren. Die abgekühlte Crème pâtissière etwas aufschlagen. Zuerst den Joghurt unterrühren, danach die Schlagsahne unterziehen.

- Heidelbeeren
- Himbeeren

Die Orangencreme auf der Tarte verstreichen und darauf die Beeren nach Belieben verteilen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Die Tarte schmeckt frisch und am selben Tag am besten.