



## **Pistazientarte mit Erdbeeren, Rhabarber & Mascarponecremes**

*für eine Tarteform 11 x 35 cm*

### **Mandelmürbeteig:**

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

Eine Tarteform in der Größe 11x35 cm fetten. Butter und Puderzucker verrühren, anschließend die übrigen Zutaten unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Überstehende Ränder abschneiden. Während ihr die Pistazienfrangipane vorbereitet stellt ihr die Form in den Kühlschrank und heizt den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vor.

## Pistazienfrangipane

---

- 35 g gemahlene Pistazien
- 35 g gemahlene Mandeln
- 70 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei Gr. L
- 1 El. Amaretto

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Die vorbereitete Tarte aus dem Kühlschrank holen und mit der Pistaziencreme füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

## Pochierter Rhabarber

- 1 Stange Rhabarber
- 200 g Erdbeerpüree ([Fertigprodukt](#) oder Erdbeeren selbst pürieren und durch ein Sieb streichen)
- Zucker nach Geschmack
- Saft ½ Zitrone
- 1-2 El Granatapfelsirup (für die Farbe - kann auch weggelassen werden)

Rhabarber in schräge, nicht zu dicke, Stücke schneiden. Erdbeerpüree und Zitronensaft erhitzen. Zucker nach Geschmack hinzufügen. Die Rhabarberstücke im Erdbeersud bei milder Temperatur gerade eben gar ziehen lassen. Sie dürfen nicht zerfallen! In einem Sieb abgießen und beiseite stellen, dabei den Sud auffangen. Den Erdbeersud abwägen und mit Gelierzucker 1:3 im Mischverhältnis, wie auf der Packung angegebenen, 3-5 Minuten kochen. Die Erdbeermarmelade\* in ein Glas füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

## Zitronenmascarponecreme

- 100 g Mascarpone
- fein abgeriebene Schale ½ Bio Zitrone
- 1 El Zitronensaft
- Zucker nach Geschmack
- 100 g Schlagsahne

Mascarpone mit Zitronensaft und -schale, sowie Zucker nach Geschmack verrühren. Sahne steif schlagen. 2 gehäufte Esslöffel Schlagsahne beiseite stellen (für die Erdbeercreme). Die restliche Schlagsahne unter die Mascarponecreme heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit französischer Tülle füllen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen.

## Erdbeermascarponecreme

- 80 g Erdbeermarmelade\* (siehe Pochierter Rhabarber ↑)
- 100 g Mascarpone
- 2 gehäufte El Schlagsahne (s. o.)

Erdbeermarmelade und Mascarpone miteinander verrühren. Schlagsahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer Rundtülle füllen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank legen.

### **Pistaziencreme**

- 20 g Pistazienpaste ([selbstgemacht](#) oder gekauft)
- 40 g Mascarpone

Pistazienpaste und Mascarpone miteinander verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen (ein kleiner Plastikbeutel, von dem später die Spitze abgeschnitten wird, reicht auch).

### **Fertigstellung**

- selbstgemachte Erdbeermarmelade (s. o.)
- Erdbeer-, Zitronen- und Pistazienmascarponecremes (s. o.)
- Pochierter Rhabarber (s. o.)
- 6-8 Erdbeeren in Scheiben
- 1 El. grob gehackte Pistazien

Die Pistazientarte satt mit der restlichen Erdbeermarmelade bestreichen.

Die verschiedenen Mascarponecremes wie auf dem Foto auf der Tarte verteilen. Ebenso den pochierten Rhabarber und die Erdbeeren. Zum Schluss mit gehackten Pistazien bestreuen.