



Erdbeertarte mit Pistazien, Tonka & Zitronenfrischkäsecreme

Für eine Tarte mit 22 cm Ø - Ich habe einen [Tartering](#)* 22 cm und eine [Airmat](#)* verwendet, eine entsprechend große Tarteform geht aber auch!

Mürbeteig

- 80 g Puderzucker
- 120 g weiche Butter
- 25 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr. M
- 200 g Mehl
- 1/3 Tonka Bohne, gerieben

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz, geriebene Tonkabohne und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen. – Danach den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und die Form bzw. den Ring damit auslegen. Die Kanten sauber abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. (Es bleibt etwas Teig übrig, den man für Tartelettes oder Kekse verwenden kann ;)) Die Tarte in den Gefrierschrank stellen, während die Frangipane zubereitet wird.

Pistazien-Tonka Frangipane

- 50 g gemahlene grüne Pistazien
- 1/3 geriebene Tonkabohne
- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 25 g Ei, verquirlt

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, so dass eine luftige Creme entsteht. Die Frangipane auf dem vorbereiteten, gekühlten Mürbeteigboden verstreichen und bei 180 Grad ca. 20-30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost komplett abkühlen lassen.

Zitronen -Frischkäsecreme

- 170 g Vollmilch
- etwas geriebene Tonkabohne oder gemahlene Vanille
- 2 Eigelbe
- 40 g Zucker
- 15 g Stärkemehl
- 1 ½ Blatt Gelatine

Die Gelatine einweichen. Die Milch in einen kleinen Topf gießen und zusammen mit der Vanille oder Tonkabohne zum Kochen bringen. Die Eigelbe in einer separatem Schüssel mit dem Zucker und der Stärke verrühren. Die kochende Milch unter Rühren in die Eigelbmasse gießen. Gut verrührt, alles durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren erhitzen bis die Creme zu einer puddingartigen Masse wird. Den Topf vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Den Pudding auf eine flache Platte gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

- 70 g Doppelrahm-Frischkäse
- 10 g Puderzucker
- fein abgeriebene Schale ½ Bio Zitrone
- 1 Teel. Zitronensaft

Alle Zutaten kurz miteinander verrühren. Die kalte Puddingcreme mit dem Mixgerät geschmeidig rühren, die Frischkäsemasse hinzufügen und mit einem Spatel unterrühren.

- 2 El. Erdbeermarmelade

Die vorgebackene Tarte mit einer dünnen Schicht Erdbeermarmelade bestreichen. Dann die Creme in einen Spritzbeutel füllen oder mit einem Löffel auf die vorgebackene Tarte auftragen.

- ca. 500 g frische Erdbeeren
- gehackte Pistazien

Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden. Vom Außenrand beginnend kreisförmig auf der Tarte verteilen. Auf Wunsch können die Erdbeeren noch mit etwas [Fruchtglasur](#) oder hellem Tortenguss bestrichen werden. Dann glänzt die Oberfläche schön und die Erdbeeren halten sich länger frisch. Die Tarte mit gehackten Pistazien bestreuen und am besten noch am selben Tag servieren.