



Marzipan - Beeren Tarte

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Tartering 18 cm Ø*](#), [Silikonform 15 cm Ø¹](#)

Marzipanmousse

- 44 g Marzipanrohmasse, geraspelt
- 50 g Milch
- 50 g Sahne
- 10 g Zucker
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 1-2 Tropfen Bittermandelaromaöl
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 88 g Schlagsahne
- auf Wunsch frische Heidelbeeren

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Sahne in einem Topf erhitzen und die geraspelte Marzipanrohmasse, Zucker und Vanille hinzufügen. Alles aufkochen lassen, dann durch ein nicht zu feines Sieb passieren und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Marzipansahne auflösen. Mit Bittermandelaroma abschmecken. Die Creme in den Kühlschrank stellen und immer mal umrühren, bis sie beginnt zu gelieren. Dann die Sahne halb steif schlagen und unter die Marzipanmasse ziehen. Die Marzipanmousse in die Silikonform geben und glatt streichen. - *An dieser Stelle könne man nach Wunsch frische Heidelbeeren in die Mousse drücken.* - Die Form abgedeckt über Nacht einfrieren.

Roter Mürbeteig

- 120 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g Rohrohrzucker
- 160 g Mehl Type 550
- 20 g Rote Bete Pulver (*wenn nicht vorhanden weglassen und die Mehl- und Farbmenge entsprechend erhöhen*)
- rote Lebensmittelfarbe
- 30 g verquirltes Ei

Butter und beide Zuckersorten zu einer Paste verrühren. Die anderen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu einem Ziegel formen und 1-2 Stunden, in Folie verpackt, in den Kühlschrank legen. -> *In der Zwischenzeit den Marzipanbiskuit zubereiten.*

Nach der Ruhezeit den Teig ca. 3-4 mm dick ausrollen und sorgfältig in den gefetteten Tartering einlegen. Die Kanten mit einem scharfen Messer sauber abschneiden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Die vorbereitete Tarte während der Aufheizzeit in den Gefrierschrank stellen. Das verhindert das Absinken der Kante. Danach im heißen Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. - *Die Teigmenge ist reichlich bemessen. Reste können eingefroren werden.*

Marzipanbiskuit

- 50 g Ei
- 60 g Marzipanrohmasse
- 23 g Butter, geschmolzen u. abgekühlt
- 12 g Honig
- 7 g Mehl
- 7 g Stärkemehl
- 0,8 g Backpulver
- 1 Teel. Amaretto

Die Marzipanrohmasse grob raspeln und ggf. in der Mikrowelle ganz kurz erwärmen, damit sie weich wird. Das verquirlte Ei und den Honig hinzufügen und alles mit dem Mixergerät hell-schaumig schlagen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver darüber sieben und mit dem Amaretto unterheben. Den Teig auf einem mit Backpapier oder Silikonmatte belegtem Blech fließen lassen und im heißen Backofen backen. (*leider habe ich mir die Backzeit nicht aufgeschrieben :(, ich denke es waren ca. 10 min. Der Teig sollte, wenn ihr mit dem Finger darauf drückt, zurückfedern*). Auf einem Rost abkühlen lassen und einen Kreis mit 15 cm Durchmesser ausschneiden bzw. -stechen.

Beeren Cremeux

- 150 g Beerenpüree
- 2 Eigelb
- 1 Ei Gr. L
- 50 g Zucker
- 1,5 Bl. (2,6 g) Gelatine
- 60 g Butter in Würfeln

Für das Beerenpüree habe ich gemischte TK Beeren kurz aufgekocht, püriert und durch ein Sieb gestrichen.

Die Gelatine einweichen. Das Beerenpüree mit dem Ei und dem Eigelb verrühren und zusammen mit dem Zucker in einem Topf bei mittlerer Einstellung auf 80 Grad erhitzen. Dabei stetig Rühren! Vom Herd ziehen und die Gelatine in der Fruchtmasse auflösen. Wenn diese auf 40 Grad abgekühlt ist, die Butter mit einem Mixstab einarbeiten.

Aufbau

- Amaretto zum Tränken (*wenn Kinder mitessen, kann der Likör durch einen Zuckersirup, der mit Bittermandelaromaöl verfeinert wurde ersetzt werden*)
- weißes Velvetspray
- frische Heidelbeeren
- grüner Mikrowellenbiskuit nach diesem Rezept [klick](#)

Die Hälfte der Beeren Cremeux in die Tarte füllen. Den Marzipanbiskuit einlegen und mit Amaretto tränken. Die restliche Cremeux bis auf einen ganz kleinen Rest, der zum Befestigen der Beeren dienen soll, darauf geben und glattstreichen. Im Kühlschrank erstarren werden lassen. Dann die gefrorene Marzipanmousse aus der Silikonform lösen, gefroren mit dem Velvetspray besprühen und mittig auf die Tarte setzen. Die Tarte rundherum mit Heidelbeeren belegen, dabei die restliche Cremeux zum Fixieren der Beeren verwenden. Den grünen Mikrowellenbiskuit zubereiten und zwischen die Beeren setzen. Die Tarte auftauen lassen und servieren. Sie hält sich mindestens 1-2 Tage im Kühlschrank.