



Sommerliche Erdbeertarte

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

Verwendete Form: [Quadratische Tarteform mit Heheboden \(20–22 cm\)](#)¹

Die Namelaka und den Tarteboden kann, oder besser, sollte man am Vortag zubereiten!

Vanille-Namelaka

- 80 g Milch
- ½ Vanilleschote
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 140 g [weiße Kuvertüre](#)*, gehackt oder Callets
- 160 g kalte, flüssige Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, das Vanillemark aus der Schote kratzen und zusammen mit der Schote zur Milch geben. Die Milch aufkochen, die Schote entfernen und über die Kuvertüre gießen, die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und alles mit dem Stabmixer durchpürieren. Währenddessen die flüssige Sahne hinzufließen lassen. Die Namelaka in ein flaches Gefäß gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank (am besten über Nacht) kristallisieren lassen.

Mürbeteig

- 100 g weiche Butter
- 65 g Puderzucker
- 20 g gemahlene Mandeln
- 170 g Mehl Type 550
- 40 g Vollei (verquirltes Ei)
- 1–2 Prisen Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell einen glatten Teig vermischen. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Kühlzeit den Teig gleichmäßig 3–4 mm dick ausrollen. Die Tarteform fetten und den Teig

einlegen. Die Kanten sauber abschneiden und die Form, während die Frangipane zubereitet wird, in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Pistazienfrangipane mit Erdbeeren

- 60 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 60 g gemahlene Pistazien
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 100 g Erdbeerstückchen

Alle Zutaten, bis auf die Erdbeeren, zu einer glatten Creme verrühren und gleichmäßig auf dem gekühlten Mürbeteig verstreichen. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, auf der Frangipane verteilen und etwas hineindrücken. Die Tarte ca. 30 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen und bis zur Weiterverarbeitung mit Alufolie bedecken.

Transparente Glasur

Diese Glasur kann zur Not auch durch fertigen Tortenguss ersetzt werden.

- 60 g Wasser
- 10 g Zitronensaft
- 80 g Zucker
- 90 g [Glucosesirup](#)*
- 3 Blätter (5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die anderen Zutaten zusammen aufkochen, anschließend vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Ich lasse die Glasur im Kühlschrank abkühlen, bis sie geliert. Vor der Verwendung kann sie in der Mikrowelle oder im Wasserbad wieder verflüssigt werden.

Fertigstellung

- frische Erdbeeren
- essbare Blüten (*ich habe Borretschblüten verwendet*)

Die Namelaka ggf. in einen Spritzbeutel füllen, gleichmäßig auf dem Tarteboden dressieren und dann verstreichen. Die Erdbeeren quer in gleich dicke Scheiben schneiden und auf der Oberfläche der Tarte arrangieren. Anschließend mit der transparenten Glasur oder dem Tortenguss bestreichen und die Tarte vor dem Servieren noch einmal eine Stunde in den Kühlschrank stellen.