

Rezept der Woche:



Weißer Schoko-Heidelbeer-Tarte

Zutaten:

150 g Weizenmehl Type 405, 120 g weiche Butter, 30 g Puderzucker,
100 g weiße Schokolade, 250 g Mascarpone, 350 g Heidelbeeren, Abrieb einer Limette,
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl, Butter und Puderzucker rasch zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen. Leicht andrücken und überstehende Ränder abschneiden. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und leicht abgekühlt mit Mascarpone zu einer glatten Creme verrühren. Die Creme auf den Boden streichen und mit den Heidelbeeren belegen. Die Limette waschen und die Schale fein abreiben. Limettenschale auf die Tarte streuen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.