

Die "Jeder-von-euch-ist-einzigartig" - Tartes

Kuchen & Gebäck

Frühling

Jause

Muttertag

Sommer

Torten

ZUBEREITUNG SCHWIERIGKEIT: 

Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 1,5 bis 2 Stunden kühl stellen. Tarteformen je nach Material leicht einfetten. Den Teig nochmal kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Tarteformgröße dünn ausrollen, in die Tarteform einlegen, gut andrücken (auch am Rand), den überstehenden Teig abtrennen, diesen wieder zusammenkneten und wieder ausrollen, so fortfahren. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, Backpapier auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten bedecken, auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldgelb blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und auskühlen lassen. Für die Joghurtcreme Joghurt, Staubzucker und den Zitronensaft vermischen. Die Gelatine gut ausdrücken, mit etwas Joghurtmasse erwärmen und in die restliche Joghurtmasse rühren. Zuletzt Schlagobers unterheben. Die Creme in die Tartes einfüllen und eventuell etwas glatt streichen. Die fertigen Tartes noch 2 Stunden kalt stellen. Danach mit Beeren und essbaren Blumen garnieren.



ZUTATEN

230 g Fini's Feinstes Weizenmehl mit Keimkraft (alternativ: universal)

80 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

150 g kalte Butter, klein gewürfelt

1 Prise Salz

1 Ei (M)

1 Eidotter

70 g geriebene Mandeln

ca. 200 g getrocknete Hülsenfrüchte

250 g Joghurt 3,6 % (alternativ: Schafsjoghurt oder griechisches Joghurt)

50 g Staubzucker

Saft von ½ Zitrone

100 ml Schlagobers, leicht geschlagen

2 Blatt Gelatine

100 g frische Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren

2 Tassen diverse bunte, essbare Blumen