

Himbeer-Tarte mit weißer Schokolade

VORBEREITEN

70
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Tarte

Für den Mürbeteig

150 g Butter
300 g Mehl
1 Prise(n) Salz
35 g Zucker
75 ml Wasser
1 Eigelb

Für die Schokoladencreme

150 g Mascarpone
70 g Butter
300 g weiße Schokolade

Für den Belag

300 g Himbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

Besonderes Zubehör

rechteckige Backform (ca. 23 x 23 cm)

- 1 -

Butter, Mehl, Salz und Zucker bröselig kneten. Wasser und Eigelb dazugeben und kneten. Teig ausrollen und Backform damit auskleiden, dabei einen mindestens 3 cm hohen Rand formen. Boden 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Mürbeteig mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15-20 Minuten im heißen Ofen backen, bis er goldbraun ist. Auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

- 3 -

Für die weiße Schokoladencreme Mascarpone und Butter in einem Topf erhitzen. Weiße Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel füllen. Mascarponebutter über Schokolade geben und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Auf dem Tarteboden verteilen. Ca. 2 Stunden kalt stellen, bis sich die Creme verfestigt.

- 4 -

Himbeeren auf der Tarte verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Eine Tarte ist immer rund? Von wegen! Wenn du deine Brownieform zweckentfremden willst, probier doch mal diese Tarte mit frischen Himbeeren und leckerer weißer Schokoladencreme.