

Mascarpone-Maracuja-Tarte

VORBEREITEN

4,25
Std.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Tarte

Für den Boden

185 g Mehl (plus etwas mehr zum Bemehlen der Arbeitsplatte)
55 g Puderzucker
30 g gemahlene Mandeln
125 g Butter (Zimmertemperatur)
1 Ei

Für die Maracuja-Füllung

60 ml Maracujasaft
300 ml Sahne
110 g Zucker
4 Eier
100 g Maracujamarmelade

Für die Mascarpone-Creme

250 g Mascarpone
60 g Crème double
2 Esslöffel Puderzucker
2 Esslöffel Orangenzeste
50 ml Maracujasaft

Besonderes Zubehör

Tarteform (25 cm Durchmesser)
Food Processor oder Küchenmaschine
Blindbackkugeln oder Hülsenfrüchte

Mit ihrer sonnengelben Farbe und ihrem exotisch-fruchtigem Maracujageschmack hellt diese Tarte trübe Tage auf. Noch ein Klecks Mascarpone-Creme obendrauf - und das Kuchenglück ist perfekt.

- 1 -

Eigelb vom Eiweiß trennen und letzteres für später aufbewahren. Für den Boden Mehl, Puderzucker, gemahlene Mandeln, Butter und Eigelb im Food Processor vermischen. Danach etwas Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und den Teig mit den Händen gut durchkneten.

- 2 -

Den Teig zu einem Ball formen, flach drücken und in Frischhaltefolie einwickeln. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier dünn ausrollen.

- 3 -

Die Tarteform mit dem Teig auskleiden und die Seiten sowie den Boden leicht andrücken. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden. Abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 4 -

Die ausgekleidete Tarteform mit Backpapier bedecken und mit Blindbackkugeln beschweren. Für 20 Minuten backen, aus dem Ofen holen und mit Eiweiß bestreichen. Danach die Tarte bei 140 °C für weitere 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Maracuja-Füllung Maracujasaft mit Sahne, Zucker,

Mascarpone-Maracuja-Tarte

Maracujamarmelade und Eiern mit einem Handmixer verrühren. Die Füllung auf dem Tarteboden verteilen und für 40 Minuten backen. In der Mitte sollte die Füllung noch etwas weich sein.

- 6 -

Tarte gut auskühlen lassen, aus der Form nehmen und für 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

- 7 -

Vor dem Servieren Mascarpone, Maracujasaft, Crème double, Puderzucker und Orangenzeste in einer kleinen Schüssel vermischen und auf der Maracuja-Tarte verteilen.