



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Zitronen- Blaubeer (& Himbeer)- Mascarpone- Tarte:

Für eine Tarteform Ø 33 cm oder vier kleine Tarteförmchen:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Prise Salz
- Erbsen zum Blindbacken



Für die Mascarpone-Creme:

- 500 g Mascarpone
- Abrieb einer halben, Saft einer ganzen Zitrone
- 1 EL Vanillezucker
- 70 g gesiebter Puderzucker

Für obenauf:

- 200 g Blaubeeren (und/oder Himbeeren), gewaschen und trocken getupft

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsplatte oder eben in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. In die Mulde Zucker, Salz, Ei und Zitronenabrieb geben. Auf dem Rand die Butter in Flöckchen verteilen. Alles schnell und mit kalten Händen oder eben einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zwischenlagern bis der Ofen auf 180 °C vorgeheizt (Ober/Unterhitze) und die Creme gerührt ist. Für die Creme einfach alle Zutaten gut verrühren.

Teig dünn (ca 3 mm) ausrollen (das geht am besten/wenn überhaupt zwischen zwei Lagen Folie) ... und in die Form bzw die Förmchen reinfummeln. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen... .. die Backerbsen einfüllen und den Teig für 20-25 Minuten backen. Törtchen von den Erbsen befreien und auskühlen lassen.

Creme einfüllen und Beeren darauf verteilen.