

ZITRONENTARTE MIT BEEREN



Einkaufsliste:

Für den Teig:

- 160g Mehl
- 40g Puderzucker
- Abrieb von ½ Zitrone
- 60g kalte Butter
- 2-3 EL kalte Milch

Für die Füllung

- 3 Zitronen – Abrieb und Saft
- 150g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 500g Quark
- 300ml Joghurt
- 6 Blatt Gelatine oder 1 Pck Pulvergelatine

Außerdem:

- 200g Erdbeeren
- 200g Himbeeren

So wird's gemacht:

Zunächst für die Füllung den Sirup vorbereiten. Hierfür die Zitronen auspressen und gemeinsam mit dem Zucker sowie dem Abrieb und dem Vanillemark in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Erst rühren wenn der Zucker aufgelöst ist, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und in die heiße Masse rühren.

Derweil für den Teig Puderzucker, Mehl, Zitronenabrieb und Butter (in Stücken) zusammen in einen Schüssel geben und verkneten bis eine krümelige Masse entsteht. Nun die Milch hinzugeben bis ein homogener Teig entsteht. Diesen Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in die gefettete Form geben. Mein Tipp: Frischhaltefolie zum in die Form legen auf dem Boden lassen und so gleichmäßig andrücken, zum Schluss abziehen. Im TK etwa 15 Minuten ruhen lassen, mit der Gabel mehrmals in den Boden stechen und bei 180°C 15-20 Minuten backen lassen – der Rand sollt leicht braun sein. Backpapier entfernen und nochmals 5 Minuten backen. Boden abkühlen lassen.

Derweil den Quark cremig rühren, Joghurt hinzufügen. Zum Schluss die Zitronenmasse noch einmal umrühren und dann unter Rühren in die Quarkmasse geben. Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank oder auch im TK durchkühlen lassen.

Himbeeren und Erdbeeren waschen, Erdbeeren halbieren und vor dem Servieren die Beeren auf der Tarte verteilen.

Dazu servieren: Nach Belieben kann ein wenig vom dem Sirup beiseite gestellt werden bevor die Gelatine hinzugegeben wird. Nun 1-2 TL des Sirups in je ein Glas füllen, ein paar Beeren hinzugeben und mit eiskaltem Wasser auffüllen. Mein Tipp: Alte Glasflaschen auswaschen und als Trinkgefäß verwenden.