

Himbeer-Tarte mit weißer Schokolade



Zutaten So wird's gemacht:

Für 24 cm Tarteform (1,5 cm Höhe, wenn höher, den Boden nicht so hoch ziehen) :

Boden
90 g Butter
200 g Mehl
1 EL Vanillezucker
50 g Zucker
2 EL kaltes Wasser

Füllung:

200 ml weiße Schokolade
250 ml Sahne
1 EL Vanillezucker
2 Eier
30 g Mehl
250 g Himbeeren

Für den Boden Butter, Mehl, Vanillezucker und Zucker mischen. So viel Wasser hinzugeben, dass ein gut kneibar Teig entsteht. Teig in die gefettete Tarteform drücken. 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Schokolade, 200 ml Sahne und Vanillezucker in den Topf geben und erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist. 50 ml Sahne und Eier verquirlen. Mehl einrühren. Zum Schluss die Sahne-Schokomasse unterrühren. Masse auf den Boden geben. Die Himbeeren auf die Füllung geben. Es können gerne TK Himbeeren verwendet werden.

Tarte 30-40 backen, im Backofen auskühlen lassen.



<https://knusperstuebchen.net/>