

Erdbeer-Tarte mit Yogurette

🕒 40 Minuten

🕒 25 Minuten

✳️ 30 Minuten

Zutaten

100 g Butter	10 Riegel Yogurette®
100 g Zucker	2 EL Zitronensaft
1 Eigelb (Größe M)	150 g (ca. 550 g) + 28 Stück Erdbeeren
150 g Mehl	100 g Schlagsahne
2 Blatt Gelatine	Geraspelte Schokolade zum Dekorieren
250 g Quark	
175 g Vollmilch-Joghurt	
1 Päckchen Vanille-Zucker	



Zubereitung

- Butter in Stücke schneiden. Butter, 50 g Zucker, Eigelb und 150 g Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 30 Minuten in Klarsichtfolie gewickelt kalt stellen.
- Tarteform ausfetten. Teig rechteckig (ca. 22 x 31 cm) ausrollen und die Form (20 x 29 cm) damit auslegen. Überstehende Enden nach innen einschlagen und festdrücken. Backpapier auf den Teig legen, Hülsenfrüchte oder Reis einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten blindbacken.
- Boden aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Boden auskühlen lassen und anschließend kalt stellen.
- Die 10 Riegel Yogurette® hacken.
- Mascarpone, Joghurt, Vanille-Zucker, Zitronensaft und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 5 Minuten cremig rühren. Dann die gehackten Yogurette®-Riegel hinzufügen und unterheben.
- Einen Teil der Creme 0,5-1 cm dick auf dem kalten Boden verstreichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 g Erdbeeren putzen und unter die restliche Creme heben. Alles gut durchpürieren. Gelatine ausdrücken und im Topf erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. 2 Esslöffel der Creme mit der Gelatine verrühren und anschließend zurück in die Mascarpone-Erdbeercreme rühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. 28 Erdbeeren waschen, putzen und auf der Tarte abwechselnd auf Lücke in 3er- und 4er Reihen verteilen (4 Reihen à 4 Erdbeeren und 4 Reihen à 3 Erdbeeren). Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten zwischen die Erdbeeren spritzen. Mit Raspelschokolade verzieren.