

## Erdbeer-Schmand-Tarte



Feine, sommerliche Tarte mit Pistazien-Schmand-Füllung und frischen Erdbeeren

---

Zubereitungszeit: 35 min  
Wartezeit: 3 Std 30 min  
Backzeit: 30 min

---

### ZUTATEN

#### Für den Teig

185 g kalte Butter, gewürfelt  
90 g Zucker  
1/2 TL Salz  
2 Eier (Größe M)  
300 g Mehl

## Für die Schmand-Füllung

6 EL Erdbeer-Marmelade (oder Erdbeer-Vanille-Marmelade)  
150 g Frischkäse, Doppelrahmstufe  
400 g Schmand  
2 EL Pistazienpaste  
4 EL Vanillezucker  
5 Blatt Gelatine

## Für den Belag

Frische Erdbeeren  
2-3 EL gehackte Pistazien

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter und Zucker cremig aufschlagen. Salz und Eier dazugeben und das Mehl darauf sieben. Alle Zutaten zügig und nur so lange wie nötig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den zu Teig einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank parken.
2. Inzwischen den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Tarteform 12x35 cm und 2 Tartelette-Formen 12 cm Ø (oder eine runde Tarteform 24 cm Ø) einfetten.
4. Nach der Kühlzeit den auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Backformen ausrollen und die Tarteformen damit auskleiden. Den überstehenden Teig an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen.
5. Die Formen mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen.
6. Die Tarte und die Tartelettes ca. 15 Minuten im Ofen backen.
7. Anschließend das Backpapier samt den Hülsenfrüchten entfernen und die Tarte/Tartelettes weitere 10 Minuten (Tartelettes) bzw. 15 Minuten (Tarte) backen. Der Teig sollte in der Mitte durchgebacken, der Rand aber nicht zu dunkel

werden.

8. Nach der Backzeit die Tarte/Tartelettes komplett auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus den Formen nehmen.
9. In der Zwischenzeit für die Füllung Frischkäse, Schmand, Pistazienpaste und Vanillezucker gründlich verrühren. Die Gelatineblätter laut Anweisung in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Drei Esslöffel der Schmandmasse in einem Töpfchen auf dem Herd erhitzen. Die Gelatineblätter zugeben und verrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen, portionsweise die restliche Schmandcreme unterrühren und abkühlen lassen.
10. Die abgekühlten Böden mit Erdbeer-Marmelade bestreichen. Anschließend die Schmandcreme darauf verteilen und glattstreichen.
11. Die gesäuberten Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und die Tarte/Tartelettes damit belegen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.
12. Die Tarte für mindestens drei Stunden (oder über Nacht) abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.