

Pistazien-Tarte mit Beeren



Köstliche Tarte aus feinem Mürbeteig mit leckerer Pistaziencreme-Füllung und frischen Beeren.

1 Tarte oder 6-8 Tartelette

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

225 g Mehl

100 g Zucker

150 g Butter (zimmerwarm)

Für die Pistazien-Creme

- 1 l Milch
- 175 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 100 g Speisestärke
- 2 EL Pistaziencreme (z. B. von 'A Ricchigia oder Casa Montalbano)

Für die Deko

- Frische Beeren nach Wunsch (hier Johannisbeeren)
- Gehackte Pistazien
- Weißer Schokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

1. Die Tarteform (Maße 31 x 21,5 cm oder ca. 35 x 11 cm) einfetten und bereitstellen.
2. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät gut durchkneten, so dass ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarte-Form ausrollen und die Form damit auskleiden. Die Ränder andrücken und den überstehenden Teig an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.
4. Nach der Kühlzeit den die Form aus dem Kühlschrank holen und einige Male mit einer Gabel einstechen. Ein Bogen Backpapier auf den Teig legen und getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen.
5. Für 10 Minuten in der Ofenmitte blind backen. Danach die Hülsenfrüchte samt Backpapier entfernen und 5-10 Minuten weiterbacken. Der Boden sollte eine goldbraune Farbe haben.
6. Nach dem Backen die Tarte erst 5 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus

der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

7. Für die Füllung 750 ml Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und kurz von der Platte ziehen. Die restliche Milch mit den Eigelben und der Speisestärke klümpchenfrei verrühren. Danach zügig die Eimasse zur kochenden Milch geben, kräftig verrühren und noch einmal kurz (unter Rühren) aufkochen lassen.
8. Die Creme etwas abkühlen lassen und die Pistaziencreme unterrühren. Anschließend die Creme gleichmäßig auf dem Mürbeteig-Boden verteilen und glattstreichen.
9. Mit Beeren, gehackten Pistazien und geraspelter, weißer Schokolade (oder nach Wunsch) belegen.
10. Aus der Zutatenmenge lassen sich auch 6-8 Tartelette zubereiten. Dann reduziert sich die Backzeit um einige Minuten.