

Blueberry-Tarte mit Karamell



Leckere Tarte mit Mascarpone-Creme, Blaubeeren und Karamellsoße.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

Zutaten für den Teig

150 g Mehl
2 EL Zucker
150 g Butter, kalt
1 Ei
1 EL Wasser

Zutaten für die Creme

500 g Mascarpone
70 g Puderzucker

Schale 1 Bio-Zitrone
250 g Blaubeeren

Zutaten für die Karamellsauce

125 g brauner Zucker
50 g Butter
125 g Sahne
½ TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Butter solange vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht.
2. Ei und Wasser dazugeben und alles gründlich kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
4. In der Zwischenzeit eine Tarte-Form einfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig größer als die Form ausrollen und in die Form legen. Überstehender Teig mit einem scharfen Messer an den Rändern abschneiden. Mit einer Gabel den Teig am Boden einige Male einstechen.
6. Backzeit ca. 25 Minuten, der Teig sollte goldbraun sein. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Für die Creme Mascarpone mit Zitronenschale und Puderzucker verrühren und auf den ausgekühlten Boden geben.
8. Blaubeeren waschen, trocknen und großzügig auf der Creme verteilen.
9. Für die Karamellsauce Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Danach Butter, Sahne, Vanille und Salz dazugeben und unter Rühren solange kochen, bis die Masse dickflüssig wird. Direkt auf der Tarte verteilen.