

Früchte-Tarte á la Vesna



Einfach traumhaft

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit:
Backzeit: 15 min

Zutaten für den Mürbeteig

225 g Mehl
100 g Zucker
150 g Butter

Zutaten für Crema Pasticcera

1 l Milch (3,8 % Fettanteil)
180 g Zucker
3 Eigelb
100 g Speisestärke

Für die Deko

Früchte der Saison
1 P. Tortenguss hell

Außerdem

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit Knethaken gut durchkneten.
2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca.1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Danach den Teig ca. 15 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen.
4. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
5. Tarteform leicht einfetten.
6. Danach auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte den Teig etwas größer als die Tarteform ausrollen und in die Tarteform legen. Ränder andrücken und überstehenden Teig sauber abschneiden..
7. Mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen und 10 Minuten blind backen. Jetzt die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und 5 Minuten weiterbacken..
8. Zum Auskühlen erst 5 Minuten stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stellen.
9. Für die Füllung Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen, davon 100 ml entnehmen und mit den Eigelben und der Speisestärke verrühren.
10. Danach zügig die Eimasse in die restliche Milch geben, kräftig rühren und noch einmal kurz unter Rühren aufkochen lassen.
11. Crème etwas abkühlen lassen, auf den Tarteboden geben und glatt streichen.
12. Früchte vorbereiten und je Wunsch und Größe schneiden.
13. Früchte dekorativ auf der Crème verteilen.
14. Tortenguss nach Packungsanweisung erstellen und mit einem Löffel vorsichtig

über den Früchten verteilen