

Blaubeer-Limetten-Tarte

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
75 g Zucker
100 g Butter
1 Ei (Größe M)

Für den Belag

250 g wilde Blaubeeren aus
Kanada (tiefgefroren)
6 Blatt Gelatine
2 unbehandelte Limetten
300 g Schlagsahne
500 g Magerquark
100 g Zucker
1-2 Stiele Minze
Backpapier
Trockenerbsen



Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 175 °C vor. Mehl, Zucker, Butter in Flöckchen und Ei mit den Knethaken des Handrührgerätes zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche oval oder rund ausrollen und eine gefettete und mit Mehl bestäubte Tarteform damit auskleiden. Mürbeteig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teig mit Backpapier belegen und Trockenerbsen darauf geben. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.
3. Trockenerbsen und Backpapier entfernen und bei gleicher Temperatur weitere 10-15 Minuten goldbraun backen. Auf ein Kuchengitter setzen und in der Form auskühlen lassen.
4. Inzwischen Blaubeeren antauen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limetten waschen und trockenreiben. Schale fein abreiben und Saft auspressen. Sahne steif schlagen.
5. Quark, Zucker und Limettenabrieb verrühren. Limettensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken und im heißen Limettensaft auflösen. Tröpfchenweise unter die Quarkmasse rühren. Kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne und Blaubeeren unterheben.
6. Blaubeer-Masse auf dem Tarte-Boden wolkgig verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Minze waschen und trockenschütteln. Tarte mit Minze verziert servieren.

Zubereitungszeit: Ca. 1 Stunde

Nährwertangaben pro Stück:

Energie: 304 kcal / 1270 kJ
Fett: 15,6 g
Kohlenhydrate: 30,7 g
Eiweiß: 9,43 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

