Nah&Frisch



Fini's Feinstes | Professional

Die "Jeder-von-euch-ist-einzigartig" - Tartes

Kuchen & Gebäck | Frühling | Jause | Muttertag | Sommer | Torten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●●○

Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und 1,5 bis 2 Stunden kühl stellen. Tarteformen je nach Material leicht einfetten. Den Teig nochmal kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Tarteformgröße dünn ausrollen, in die Tarteform einlegen, gut andrücken (auch am Rand), den überstehenden Teig abtrennen, diesen wieder zusammenkneten und wieder ausrollen, so fortfahren. Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, Backpapier auf den Mürbteig legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten bedecken, auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldgelb blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und auskühlen lassen.
Für die Joghurtcreme Joghurt, Staubzucker und den Zitronensaft vermischen. Die Gelatine gut ausdrücken, mit etwas Joghurtmasse erwärmen und in die restliche Joghurtmasse rühren. Zuletzt Schlagobers unterheben. Die Creme in die Tartes einfüllen und eventuell etwas glatt streichen. Die fertigen Tartes noch 2 Stunden kalt stellen. Danach mit Beeren und essbaren Blumen garnieren.

Zutaten

- 230 g Fini's Feinstes Weizenmehl mit Keimkraft (alternativ: universal)
- 80 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 150 g kalte Butter, klein gewürfelt
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 1 Eidotter
- 70 g geriebene Mandeln
- ca. 200 g getrocknete Hülsenfrüchte
- 250 g Joghurt 3,6 % (alternativ: Schafsjoghurt oder griechisches Joghurt)
- 50 g Staubzucker
- Saft von ½ Zitrone
- 100 ml Schlagobers, leicht geschlagen
- 2 Blatt Gelatine
- 100 g frische Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren
- 2 Tassen diverse bunte, essbare Blumen