



# Beerentarte

mit Kondensmilchguss

## Zutaten für 1 Tarte | 23 cm ø

Kristallzucker	90 g
Butter   kalt	90 g
Weissmehl	180 g
Vanillesamen	2 Prisen
Zitronenabrieb	4 Prisen
Vollei   Ei verquirlt	36 g

Butter	35 g
Eiweiss   flüssig	2 Stk. (60 g)
Kristallzucker	50 g
Weissmehl	30 g
Mandeln   weiss, gemahlen	70 g

Stärke	15 g
Vollei   Ei verquirlt	1 Stk. (55 g)
Kondensmilch   gezuckert	220 g
Beerenmischung   gefroren	ca. 200 g



Menge:	1 Tarte   23 cm ø
Backzeit	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	200 ° C   180 ° C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	4 Tage

## Zubereitung:

**1.** Gib alle trockenen Zutaten zusammen mit der kalten Butter in eine Schüssel und verreibe sie zwischen Deinen Händen, bis kleinere Klümpchen entstehen. Sobald das erreicht ist, kannst Du das Vollei dazugeben und alles zusammen vermischen, bis sich eine Art Teig formt. Gib diesen dann auf Deine Arbeitsfläche und knete alles zu einem geschmeidigen Teig aus. Drücke diesen dann etwas flach und wickle ihn in Frischhaltefolie ein. Der Mürbeteig muss jetzt für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

**2.** Schlage das Eiweiss mit etwas Kristallzucker an. Lasse dann immer etwas Kristallzucker dazurieseln. Schmelze in der Zeit die Butter langsam auf niedriger Stufe. Lasse sie danach etwas abkühlen. Schlage das Eiweiss so lange, bis es glänzt und schöne Spitzen zieht. Sobald das der Fall ist, kannst Du das Weissmehl sowie die gemahlene, weissen Mandeln hinzufügen und mit einem Gummischaber unter die Eiweissmasse ziehen.

Abschliessend kommt die abgekühlte, flüssige Butter in die Financiermasse und wird ebenfalls mit dem Gummischaber eingearbeitet. Am Ende solltest Du eine schöne, zähe Masse haben. Fülle sie am besten in einen Dressiersack ab, denn dann kannst Du die Tarte leichter damit füllen.

**3.** Heize den Backofen auf 200 °C Umluft vor.

Fette und Mehle die Tarteform gut, damit Du die fertige Beerentarte leichter aus der Form bringst.

Hole den gekühlten Mürbeteig aus dem Kühlschrank und rolle ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 5 mm aus. Der Teig sollte dann etwas grösser als Die Form sein.

**4.** Hebe den ausgerollten Teig dann über die Backform und drücke ihn vorsichtig hinein. Drücke den Teig in die Rillen der Form. Sei dabei aber vorsichtig, damit keine Risse entstehen. Sollten doch irgendwo kleine Risse entstehen oder Du hast an manchen Randstellen nicht genügend Teig, dann kannst Du diese mit dem überstehenden Teig ganz einfach flicken. Schneide die überstehenden Reste des Teiges mit einem kleinen, geraden Messer ab. Die Teigreste kannst Du wieder in Frischhaltefolie packen und entweder für weitere 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder für ca. 3 Monate einfrieren.

**5.** Dressiere jetzt die Financiermasse auf. Fahre dafür am besten von aussen nach innen und male das die Form nach. Wir haben nicht die ganze Masse verwendet, da die Financiermasse beim Backen noch auf geht und die Tarte dann schnell zu aufgebläht aussehen kann, aber wenn Dich das nicht stört, kannst Du selbstverständlich die komplette Masse aufdressieren. Drücke dann die gefrorene Beerenmischung auf die Financiermasse.

**6.** Rühre jetzt für den Guss die Stärke mit dem Volle an, damit keine Klümpchen entstehen und rühre dann die gezuckerten Kondensmilch ein, bis Du eine homogene Masse erhältst. Giesse diesen Guss dann vorsichtig über Deine Tarte und achte darauf, dass sie schön gleichmässig verteilt wird.

Die Tarte kommt jetzt für 20 Minuten bei 200 °C Umluft in den vorgeheizten Backofen. Nach den 20 Minuten musst Du den Ofen auf 180 °C herunterstellen und die Tarte für weitere 20 Minuten ausbacken.

**7.** Hole die fertige Tarte aus dem Backofen und lasse sie etwas abkühlen. Gib in der Zwischenzeit etwas Tortenglanzgel in eine kleine Pfanne und lasse es kurz aufkochen. Bepinsel dann die fertige Beerentarte mit dem noch warmen Tortenglanzgel. Dadurch erhält diese köstliche Kreation einen wunderschönen Glanz.

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.

