



Herztarte

mit Vanillecreme und frischen Himbeeren

Zutaten für 1 Tarte | 23 ø cm

Butter kalt	70 g
Kristallzucker	45 g
Weissmehl	120 g
Salz	2 Prisen
Vollei (Ei verquirlt)	15 g
<hr/>	
Vollmilch Teil 1	380 g
Kristallzucker	75 g
Vollmilch Teil 2	75 g
Vanillecremepulver	45 g
Vanillesamen	1 Prise
Blattgelatine	3 Stk.
Vollrahm geschlagen	120 g
Couverture weiss	Wenig
Himbeeren frisch	nach Wunsch

Menge:	1 Stück
Backtemperatur:	180 °C
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten bis auf das Vollei in eine Schüssel und zerarbe die Zutaten zwischen Deinen Händen. Sobald die Butterklumpen verschwunden sind, kannst Du das Vollei hinzufügen und in den Teig einarbeiten. Knete den Teig dann auf Deiner Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig zusammen, wickle ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

2. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor und fette und bemehle anschliessend die Herzbackform. Knete den Teig nach der Kühlzeit kurz durch und rolle ihn dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 3 mm aus. Gib noch ein wenig Mehl auf den ausgerollten Teig und rolle ihn locker auf das Wallholz auf. Rolle den Teig dann über der vorbereiteten Backform ab und drücke den Teig gut in die Kanten und Ränder der Form. Achte dabei aber darauf, dass der dünne Teig nicht reisst.

3. Ist die Herzbackform schön mit dem Teig ausgekleidet, kannst Du mit einem geraden Messer die überschüssigen Teigreste vorsichtig vom Rand wegschneiden und anschliessend den Boden der Tarte mit einer Gabel einstechen. Gib jetzt ein Backpapier auf den Tarteboden und fülle diesen mit Blindbackkugeln. Jetzt kommt die Tarte für 10 bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Nach der Backzeit die Tarte aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

4. Gib die Gelatine in ein Gefäss mit kaltem Wasser und lasse sie einweichen.

Gib in der Zwischenzeit die Vollmilch (Teil 1) zusammen mit dem Zucker in einen Topf und koche die Mischung einmal auf. Verrühre die Milch (Teil 2) mit dem Cremepulver und den Vanillesamen in einer separaten Schüssel.

5. Sobald die Vollmilch-Zuckermischung einmal kurz aufgekocht ist, kannst Du die Hitze etwas reduzieren und einen grosszügigen Schluck davon zu dem angerührten Vanillecremepulver geben und gut verrühren. Gib diese Mischung dann in den Topf zurück und koche alles zusammen zu einem festen Pudding ab. Rühre dabei stets um, damit Dir die Masse nicht anbrennt. Ist der Pudding schön fest und kompakt, dann kannst Du ihn in eine grosse Schüssel umfüllen, direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und zum Abkühlen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

6. Ist die Creme nun vollständig abgekühlt, kannst Du sie aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Handmixer kurz aufschlagen.

Drücke die Gelatine gut aus, gib sie in eine kleine Pfanne und schmelze sie auf niedriger Stufe. Ist die Gelatine flüssig, kannst Du ein bisschen der Vanillecreme zu der Gelatine dazugeben und gut mit verrühren, damit sich alles miteinander vermischt. Gib die angeglichene Gelatine dann zur restlichen Vanillecreme zurück und rühre sie gut ein.

Abschliessend musst Du den geschlagenen Vollrahm in drei Teilen vorsichtig unter die Creme heben (am besten mit einem Schwingbesen) und dann in einen Spritzbeutel umfüllen.

7. Schmelze etwas weisse Couverture über dem Wasserbad und pinsle dann die ausgekühlte Tarte komplett damit aus. Achte darauf, dass Du auch den Rand und die Kanten gut bestreichst. Die Couverture verhindert, dass die Tarte zu schnell Feuchtigkeit zieht. Dadurch bleibt der Mürbeteig länger knackig. Sobald die Couverture angezogen ist, kannst Du die Schale mit der Vanillecreme füllen. Setze dann die frischen, gewaschenen Himbeeren auf die Vanillecreme und bepudere diese mit dem süssen Puderschnee.

Selbstverständlich kannst Du auch jeden beliebige andere frische Obst für diese Tarte verwenden. Zu einer herrlichen Vanillecreme passen eigentlich sehr viele Früchte. Du kannst auch mehrere Früchte miteinander vermischen. Hauptsache Du verwendest frisches Obst.

Viel Spass beim Nachmachen und guten Appetit!

Einkaufsliste

