

Rezept

Frische-Beeren Tarte

1.Mürbeteigboden

(Den kann man übrigens schon am Tag vorher machen)

Große Springform (28cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen (siehe Küchenspecials №2, [spezielle Tätigkeiten](#))

Backofen auf 200° Ober+Unterhitze vorheizen.

150g Mehl

½ gestrichenen Teelöffel [Backpulver](#)

100g Butter (es kann ohne geschmackliche Nachteile 1/3 davon auch Margarine sein)

50g [Zucker](#)

1 Prise Salz

1 Päckchen [Vanillin Zucker](#)

Aus diesen Zutaten jetzt einen Mürbeteig zubereiten. Die genaue Anweisung findet sich bei Kuchen+Torten div. grundlegende [Vorgehensweisen No.6.](#)

Sodann mit diesem Mürbeteig die Springform auslegen.

Beachte dabei auch insbesondere die „Anmerkung“ unter №5 der Anweisung: Gabel einstechen.

Ca. 12min backen, bis der Teig leicht gebräunt ist.

Sofort nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und in Tortenstücke schneiden. (Siehe [Blick in die Küche](#)). Danach auskühlen lassen.

2.Mascarponecreme

1 x Eiweiß

Trennen von Eiweiß und Eigelb ([siehe div. grundl. Vorg.b.Backen No.1](#))

Die beiden zugehörigen Eigelbe in eine Rührschüssel geben für den nächsten Schritt.

Eiweiß mit Handmixer zu Eischnee schlagen ([siehe div. grundl. Vorg.b.Backen No.2](#)).

Den Handmixer anschließend direkt weiter benutzen:

<p>3 x Eigelb d.h.</p> <p>das eine Eigelb von eben und zusätzlich zwei weitere neue erzeugen und ebenfalls in die Rührschüssel geben. (Zwei Eiweiße sind somit leider für die Tonne).</p> <p>2 gestrichene EL Zucker</p> <p>(siehe Blick in die Küche)</p>	<p>Mit dem Handmixer auf großer Stufe die 3 Eigelbe und den Zucker schaumig rühren bis der Zucker aufgelöst ist und der Schaum etwas heller geworden ist (ca. 1-2min).</p> <p>(Siehe Blick in die Küche)</p>
<p>500g Mascarpone</p> <p>(siehe Blick in die Küche)</p> <p>3 EL Milch</p>	<p>In die Eigelb-Zucker-Masse einrühren: Mit dem Handmixer erst die kleine dann die mittlere Stufe.</p>
<p>Vorbereiteter Eischnee</p>	<p>mit dem Mixer auf kleiner Stufe in die Eigelb-Mascarpone-Masse einrühren (siehe Blick in die Küche) bis es eine homogene, einheitliche Masse ist.</p>
<p>Die fertige Creme einige Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.</p>	
<p style="text-align: center;">3.Frische Beeren</p>	
<p><u>Je 1 Schale</u> (siehe Foto)</p> <p>Brombeeren</p> <p>Heidelbeeren</p> <p>Himbeeren</p>	<p>Inzwischen werden die Brombeeren und Heidelbeeren vorsichtig gewaschen und man läßt sie dann im Sieb abtropfen. Anschließend auf Küchentrepp trocknen lassen.</p> <p>Die Himbeeren lieber nicht waschen, weil sie ja von Natur aus ziemlich weich sind und zermatschen können.</p> <p>Schon vermatschte Himbeeren aussortieren.</p>
<p style="text-align: center;">4.Anrichten</p>	
<p>Stück Mürbeteig (siehe Blick in die Küche) auf einen großen Teller legen. Darauf die hergestellte Mascarpone-Creme geben. Der Teig sollte aus Design-Gründen am Rande irgendwo noch rauskucken. Gegessen wird mit einem langen Eis-Löffel, evtl. auch noch mit einer Kuchengabel.</p> <p>Einige Kleckse Erdbeersoße auf die Creme geben und Beeren mitsamt der Creme nach Belieben verteilen. Siehe die beiden Möglichkeiten oben bei den Eröffnungsfotos.</p>	