



STÄDTER®

Pistazien-Erdbeer-Tarte

FÜR EINE TARTEFORM (Ø 24CM) | ARBEITSZEIT: 45 MINUTEN | BACKZEIT: 10 + 20 MINUTEN

Zutaten für die Tarte: 250 g STÄDTER Mürbeteig-Mix, 125 g Butter, 1 Ei | **Zutaten für die Füllung:** 3 Eiweiß, 70 g Zucker, 1 Prise Salz, 15 g Speisestärke, 15 g Pistaziencreme, 30 g Puderzucker, 2 Eigelbe, 30 g Pistazien (gemahlen), 40 g Mandeln (gemahlen), 50 g Butter (flüssig) | **Zutaten für die Erdbeersahne:** 250 ml Schlagsahne, 60 g STÄDTER Sahnefest Erdbeere, 50 ml Wasser | **Dekoration:** Erdbeeren, gehackte Pistazien

Zubereitung des Mürbeteig:

Für den Mürbeteig den STÄDTER Mürbeteig-Mix mit der Butter und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank für ca. 2 Stunden stehen lassen. Dann entnehmen und den Teig 0,5cm dick ausrollen. Die Tartform mit dem Mürbeteig auslegen und die Ränder andrücken. Mit den STÄDTER Blindbackkugeln auf einem Stück Backpapier beschweren und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Füllung:

Für die Pistazienmasse das Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen. Danach die Stärke vorsichtig unterheben. In einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem Puderzucker aufschlagen.

Die Pistaziencreme zum Schluss kurz einrühren. Beide Massen vorsichtig miteinander vermengen. Anschließend die gemahlenden Mandeln und Pistazien unterheben, sowie die geschmolzene Butter. Die Masse auf den vorgebackenen Tarteboden füllen und im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C oder Umluft 160 °C für ca. 20-25 Minuten backen. Anschließend auf einem Kühlgitter vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Erdbeersahne:

Für die Erdbeersahne die Schlagsahne aufschlagen. Das STÄDTER Erdbeer-Sahnefest mit dem Wasser vermischen und vorsichtig unter die aufgeschlagene Sahne heben. Dann in einen Spritzbeutel füllen und die Tarte ausgarnieren. Nach Belieben mit Erdbeeren und gehackten Pistazienkernen dekorieren.

