



STÄDTER®

## Brombeer-Vanille-Tarte

FÜR EINEN TARTERAHMEN CA. Ø 24,5 CM | ARBEITSZEIT: CA. 40 MINUTEN | BACKZEIT: 10-15 MINUTEN

**Zutaten für den Mürbeteig:** 170 g Weizenmehl, 1 Ei, 70 g Zucker, 90 g weiche Butter | **Zutaten für die Vanillecreme:** 2 Eigelbe, 70 g Zucker, 45 g Stärke, 400 ml Milch, Mark einer Vanilleschote | **Zutaten für die Brombeer-Mousse:** 2 Blatt Gelatine, 200 g Brombeeren, 30 g Zucker, 80 g Mascarpone, 200 g Sahne

### Zubereitung des Mürbeteigs:

Mehl, Ei, Zucker und die weiche Butter in der Küchenmaschine verkneten bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig in Folie einschlagen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von 3 mm ausrollen. Den ausgerollten Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Herdbackblech legen. Den Teig mit einem Tarterahmen (ca. Ø 24,5 cm) ausstechen und einen Teigstreifen innen in den Tarterahmen legen. Die Mitte mit einem zweiten Tarterahmen (ca. Ø 10,5 cm) ausstechen und einen Teigstreifen außen um den zweiten Tarterahmen legen. Den überschüssigen Teig am Tarterahmen abstreifen und mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen.

### Zubereitung der Vanillecreme:

Eigelbe, Zucker und Stärke in eine Schüssel geben und gut vermischen. 50 ml Milch zur Eigelbmasse geben und alles gut verrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillemark in einen Kochtopf geben und aufkochen. Die Eigelbmasse zu der Milch geben und alles klumpenfrei verrühren. Unter ständigem Rühren die Creme andicken lassen und danach auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Den Tarteboden mit Vanillecreme für 10-15 Min. im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Backen den Boden in der Form auskühlen lassen und anschließend die Tarterahmen lösen.

### Zubereitung der Brombeer-Mousse:

Als erstes die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Brombeeren und Zucker in eine Schüssel geben. Die Mascarpone dazugeben und alles zusammen pürieren. Anschließend die Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine auf dem Herd auflösen und zu den Brombeeren geben. Etwa ein Drittel der Sahne zum Angleichen unter die Brombeeren ziehen und erst dann die restliche Sahne unterheben. Das Brombeer-Mousse auf die ausgekühlte Tarte geben und gleichmäßig verstreichen. Die Tarte für mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.