



HIMBEERTARTE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Back- und tiefkühlstabil
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

Tipps

Statt Himbeeren kann auch anderes Obst (je nach Saison) verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 24 CM Ø

300 g Frischer süsser Mürbteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 Zitrone(n), Saft davon

1 Orange(n), Saft davon

100 g Puderzucker

3 Ei(er)

2 Eigelb

1 Prise(n) Salz

1 Pkg. Vanillezucker

FÜR DIE GARNITUR

300 g Himbeere(n)

2 EL Kandiszucker

Minze

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbteig laut Verpackungsanleitung vorbereiten, in eine befettete Tarteform legen und gut andrücken.
3. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Zitronensaft, Orangensaft, Puderzucker, Eier, Eigelb, Salz und Vanillezucker dazumischen. Masse auf den Teigboden giessen.
4. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, bis die Masse stockt. Auskühlen lassen.
5. Ausgekühlte Tarte mit gewaschenen und getrockneten Himbeeren belegen.
6. Für die Garnitur: Kandiszucker und einige Blätter Minze in einem Mixer fein mixen und auf der Tarte verteilen.