

VANILLE-TARTE MIT HIMBEER-MARMELADE



ZUTATEN:

für den Mürbteig:

250 g Mehl
75 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

für den echten Vanillepudding:

500 ml Milch
1 Vanilleschote
3 Eidotter
60 g Staubzucker
30 g Maizena

für die Topfencreme:

500 g Topfen
100 g Staubzucker
den vorbereiteten Vanillepudding
(Alternativ: 1 Vanillepuddingpackung nach
Packungs-Anleitung zubereiten)

Darbo Naturrein Himbeermarmelade fein passiert



ZUBEREITUNG:

1) Die Milch in einen Topf geben. Nun die Vanilleschote längs mit einem scharfen Messer halbieren, das dunkle Mark herauskratzen und gemeinsam mit der Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Schote sollte auf jeden Fall mitgekocht werden, da sie viel Aroma enthält.

Währenddessen das Eigelb mit dem Puderzucker mindestens 3 Minuten mit dem Rührgerät zu einer dicken Masse aufschlagen. Wenn die Eier fast weiß sind, die Speisestärke unterrühren. Die Masse wird relativ fest. Wenn die Milch aufkocht die Vanilleschote rausnehmen und die Masse mit dem Schneebesen einrühren. Noch kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

2) Den Mürbteig vorbereiten. Dazu Zucker, Butter (in Stücke geschnitten), Mehl, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

3) Für die Topfen-Puddingmasse nun den Topfen, Staubzucker und Pudding zu einer geschmeidigen Masse verrühren (am besten mit dem Handrührgerät und den Pudding zuerst alleine).

4) Den Ofen auf 170 Grad vorheizen und eine Springform einfetten. Den Mürbteig auswalken, in die Springform einlegen, die Ränder festdrücken und mit einer Gabel mehrmals in den Boden einstechen. Die Springform nun für 10 Minuten in den Ofen geben. Danach den Boden mit mehreren Esslöffeln Himbeermarmelade ca. 5 mm hoch bestreichen. Darauf kommt jetzt die Pudding-Topfen-Masse. Für 30-40 Minuten im Ofen backen und auskühlen lassen. Dann wird die Masse schön fest.