



JOHANNISBEER- MASCARPONE-TARTE

Zutaten:

Mürbeteig Boden:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 110 g Butter
- 1 Ei
- Linsen, Reis o.ä. zum Blindbacken

Füllung:

- 500g Mascarpone
- 200g Sahne
- 1 Pckg. Puddingpulver Vanille
- 2 Eier
- 120g Zucker
- 300g Johannisbeeren

So geht's:

- 1** Das Mehl, den Zucker, das Ei und die Butter in kleinen Stückchen in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen zu einer Kugel formen und für 15-20min in den Kühlschrank legen.
- 2** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 3** Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Vorsichtig in eine Tarteform legen und festdrücken. Den Rand sauber abschneiden und mit den Boden mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Ein Backpapier auf den Mürbeteig legen und mit trockenen Linsen, Reis o.ä. beschweren. Für ca. 10min blind backen.
- 4** Die Johannisbeeren waschen und vom Stiel zupfen.
- 5** In einer Rührschüssel die Sahne, Mascarpone, Puddingpulver, Eier und Zucker miteinander verrühren. Anschließend das Backpapier vom vorgebackenen Teig nehmen und die Masse auf den Teig geben. Zum Schluss die Johannisbeeren auf die Masse geben, diese können einfach aufliegen und müssen nicht in den Teig gedrückt werden.
- 6** Für ca. 50-55min backen und vollständig abkühlen lassen, bevor ihr die Tarte aus der Form löst.

