



PFIRSICH-RICOTTA-TARTE

Zutaten:

Mürbeteig-Boden:

- 180g Mehl
- 60 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- Linsen, Reis o.ä. zum Blindbacken

Ricotta-Creme:

- 500g Ricotta
- 200ml Sahne
- 1 Ei
- Vanillepuddingpulver
- Optional: 3 EL Pfirsichlikör
- 3 EL Ahornsirup
- 50g Zucker

Pfirsich-Belag:

- 3-4 Pfirsiche

Glasur:

- gehobelte Mandeln
- 2 EL Pfirsich oder Aprikosen Marmelade
- 1 EL Ahornsirup

So geht's:

- 1** Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben, die kalte Butter dabei in kleine Stückchen schneiden und kurz mit dem Knethaken-Aufsatz vermengen. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Zu einer Kugel formen und für mind. 30 min kühlen.
- 2** Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Kern entfernen, anschließend in dünne Scheiben schneiden.
- 3** Nach dem Kühlen den Mürbeteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vorsichtig in eine Tarteform legen. Leicht festdrücken und den Rand sauber abschneiden. Mit einer Gabel einige Male in den Boden stechen. Dann ein Backpapier auf den Teig legen und Reis, Linsen o.ä. zum Beschweren darauf legen. Für ca. 20 min backen, das sog. "blindbacken".
- 4** Die Zutaten für die Ricotta-Creme in eine große Rührschüssel geben und glatt miteinander verrühren. Das Backpapier mit Reis o.ä. entfernen und die Creme auf den Teig geben, gleichmäßig verteilen. Anschließend die Pfirsichspalten darauf verteilen, als Muster oder einfach wild drauf legen. Für ca. 40-45 min auf unterer Schiene backen
- 5** Die Tarte vollständig abkühlen lassen, dann erst aus der Form nehmen. Währenddessen die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Öl leicht anbräunen. Die Marmelade erwärmen, Ahornsirup einrühren und die Tarte damit bepinseln. Anschließend die Mandeln darüber streuen.

