

## Erdbeertarte

### Zutaten:

#### Mürbteig

250 g Mehl  
70 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
150 g kalte Butter  
1 Ei  
50 ml Schlagobers

#### Fülle

4 EL Erdbeermarmelade  
2 Eier (klein-mittel)  
3 Blätter Gelatine  
70 ml Milch  
70 ml Schlagobers  
100 g Staubzucker  
150 g Topfen  
250 g Erdbeeren



### Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen kompakten Mürbteig bereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 30 min in den Kühlschrank geben. Backrohr auf 200° vorheizen. Tarteform (mit Heheboden) fetten. Teig zwischen zwei Folienlagen dünn ausrollen, vorsichtig die Form damit auskleiden, überstehenden Rand abschneiden. Teig mit Alufolie bedecken, mit Backerbsen oder Linsen beschweren, ca. 15 min blindbacken. Unbedingt auf die Farbe achten, der Teig soll leicht bräunlich, aber nicht zu dunkel sein.

Teig noch heiß mit Erdbeermarmelade bestreichen, auskühlen lassen.

Eier trennen, Eiklar mit 20 g vom Zucker steif schlagen und kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen (5 min). Dotter mit 40 g vom Zucker cremig aufschlagen, Schlagobers und Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen, heiße Mischung in die Dottermasse rühren (zügig). Ganze Mischung in den Kochtopf geben und erhitzen - Achtung!! - ständig rühren! Die Masse soll nicht kochen. Wenn die Creme einzudicken beginnt, von der Herdplatte nehmen. 2 EL Wasser erhitzen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und gleichmäßig in der Dottermasse verrühren, abkühlen lassen. Eiklar und Topfen gut unterziehen, Tarte mit der Creme füllen und mind. 2 h im Kühlschrank fest werden lassen.

Erdbeeren waschen, Stiel ausschneiden, blättrig schneiden und Tarte damit belegen.