

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Tannentarte mit Heidelbeermus

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Mürbteig: 100 g Butter, 80 g Zucker, 200 g glattes Mehl, 1 Ei.

Für die Tannencreme: Tannen- oder Fichtenzweige, 250 ml Milch, 250 ml Obers, 5 Eidotter, 125 g Zucker, 40 g Maisstärke, 200 g Topfen.

Für den Belag: 200 g tiefgekühlte Heidelbeeren, 80 g Zucker, evt. Maisstärke, frische Heidelbeeren zum Garnieren.

Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verarbeiten und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für die Creme Obers und Milch mit geschnittenen Tannenzweigen aufkochen und bedeckt etwa 10-20 Minuten ziehen lassen, danach durch ein Sieb gießen. Eidotter mit Zucker schaumig rühren, Stärke einrühren.

Die Milch-Obers-Mischung abseihen und aufkochen. Die Eidotter-Zucker-Mischung vorsichtig unter ständigem Rühren in die heiße Milch einrühren und langsam bei schwacher Hitze rühren, bis eine dicke Creme entsteht. Die Creme mit Folie bedecken und kurz überkühlen. Topfen einrühren und die Creme in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen.

Die Heidelbeeren mit Zucker kurz erhitzen und pürieren, je nach Konsistenz eventuell mit Maisstärke etwas binden.

Den Mürbteig dünn ausrollen und kleine Tarteformen damit auskleiden. Die Tartes mit Hülsenfrüchten belegen und im Rohr bei 180 °C goldgelb backen, danach auskühlen lassen. Mit der Creme befüllen und das Heidelbeermus darauf verteilen, mit frischen Heidelbeeren garnieren.