

Schmeckt perfekt



Rezept von Heinz Reitbauer

Topfen-Sauerrahm-Tarte

1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Mürbteig: 130 g Butter (Zimmertemperatur), 65 g Kristallzucker, 1 Packung echter Vanillezucker, Prise Salz, Zitronenschalenabrieb von ½ Bio-Zitrone, 1 Eidotter, 190 g glattes Mehl.

Für die Topfenmasse: 300 g Topfen (20 % F.i.T.), 300 g Sauerrahm, 50 g Stärkemehl, 50 g Zucker, Prise Salz, Mark von 1 Vanilleschote, 1 Ei, 1 Eidotter.

Für die Beersauce: 50 - 100 g Himbeermark, ca. 50 g passierte Himbeermarmelade (ersatzweise Erdbeermarmelade).

Zum Garnieren: Obers, echter Vanillezucker, Sahnesteif, Beeren.

Zubereitung

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale verkneten und den Eidotter einarbeiten. Zum Schluss kurz das Mehl einkneten und den Teig mindestens ½ Stunde (besser über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen. - Der Teig hält sich gut verpackt in Frischhaltefolie auch mehrere Tage.

Den Teig ca. 4 mm dünn ausrollen, in die Tarteform legen und einstechen. Mit einer aus Alufolie geformten Backschale bedecken. Die Schale mit Linsen oder Reis auffüllen und im Rohr bei 175 °C 10 bis 20 Minuten „blind backen“. Danach herausnehmen, die Alufolientasse entfernen.

Alle Zutaten für die Topfenmasse mit dem Rührbesen rasch zu einer klumpenfreien Masse verrühren, auf dem vorgebackenen Mürbteig verteilen und glattstreichen.

Für die Beersauce Himbeermark und Marmelade zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren und in einen Dressierbeutel füllen.

Auf die Topfenmasse mit der Beersauce Tupfen aufspritzen. Diese spiralförmig anordnen: am Tortenrand größere, zur Mitte der Torte hin kleiner werdend.

Mit einem Holzspießchen durch die Tupfen fahren, sodass Herzchen entstehen. Im Rohr bei etwa 160 °C in etwa 30 Minuten fertigbacken.

Die Topfenfülle sollte dann eine hellgelbe Farbe besitzen und nicht mehr wackelig wirken. Die Tarte auskühlen lassen.

Obers mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und in einen Dressiersack füllen. Die Ränder der Tarte damit verzieren, mit frischen Beeren garnieren und zimmerwarm servieren.