

## Frischkäse-Tarte mit Himbeer-Soße

### Für ca. 12 Stücke:

|                     |                      |                            |
|---------------------|----------------------|----------------------------|
| 150 g Mehl          | 120 g feiner Zucker  | 1 Eigelb                   |
| 1 Prise Salz        | 100 g kalte Butter   | 300 g Doppelrahmfrischkäse |
| 1 Pk. Vanillezucker | 2 EL Zitronensaft    | 250 ml Schlagsahne         |
| 1 EL. Sahnefestiger | 300 g Himbeeren (TK) | 1 EL Vanillesaucenpulver   |

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitzevorheizen. Das Mehl, 40 g Zucker, Eigelb, 1 Prise Salz, 2 EL kaltes Wasser und Butterstücke mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30 cm groß ausrollen. In eine gefettete Springform (24 cm) legen, den Boden mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 15-17 Minuten goldbraun backen. In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen. Den Frischkäse, 60 g Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen. 1/3 der Sahne unter die Frischkäsecreme rühren, die restliche Sahne vorsichtig unterheben. Crème auf den vorgebackenen Boden streichen. 30 Minuten kalt stellen. 150 g Himbeeren und 20 g Zucker fein pürieren, Vanillesaucenpulver mit einem Schneebesen gut unterrühren. Die übrigen Beeren untermischen. Alles auf der Crème verteilen.

Flora Hohmann am 29. Mai 2013