

Zitronentarte mit Mascarpone

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

* Für den Rührteig

1 unbeh. Zitrone
125 g Weizenmehl (Type 405)
2 gestr. TL Backpulver
125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 ds Salz
2 Eier
Fett für die Form

* Für die Creme

1/4 l Milch
1/2 ct Puddingpulver Vanille-
-Geschmack (20g)
1 tb Zucker
50 g Butter

* Für den Belag

1 kg Zwetschen
2 Bl. weiße Gelatine
3 Bl. rote Gelatine
1 Zitrone
200 ml Wasser
50 ml roter Portwein
60 g Zucker

Der Teig: 1. Zitrone waschen und trockenreiben. Schale abreiben.

2. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Fett, Zucker, Salz, Eier und Zitronenschale zugeben. Mit dem Rührbesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren.

3. Eine Springform (26 cm Y) am Boden fetten. Teig einfüllen und mit einem Teigschaber glattstreichen.

4. Im vorgeheizten Backofen 175° auf dem Rost, 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Form herausnehmen. Springformrand entfernen. Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Creme: 1. Von der Milch 4 El abnehmen, Puddingpulver und Zucker einrühren.

2. Restliche Milch zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen. Das angerührte Puddingpulver dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen.
3. Pudding in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.
4. Butter cremig schlagen. Den kalten Pudding esslöffelweise unterrühren.
5. Die Creme auf den gebackenen Rührteigboden streichen, dabei außen einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Kalt stellen und die Creme fest werden lassen.

Der Belag:

1. Die Zwetschen waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen.
2. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
3. Zitronen halbieren und auspressen. Wasser, Portwein, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Zwetschen 2-3 Minuten darin dünsten. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Zwetschen abkühlen lassen.
4. Gelatine ausdrücken und in dem warmen Saft auflösen. Kalt stellen.
5. Rührteigboden vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Springformrand oder Tortenring umlegen. Mit Zwetschen kreisförmig von außen nach innen belegen. Sobald der Guss zu gelieren beginnt, über die Zwetschen verteilen. Kalt stellen. Guss fest werden lassen. Springformrand oder Tortenring entfernen.

:Zusatz : Zubereitung
: : 45 Minuten
: : Backzeit
: : 25 Minuten