

GEDECKTE HIMBEERTARTE

★★★★★ 5 bei 17 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Mürbteig



Heißluft



180 Grad



30 min



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten. Dazu Mehl, Butter, Zucker und Eier in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Küchenmaschine (am besten mit einem Flachrührer) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend 20 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.
- 2 2/3 des Mürbteigs rund ausrollen und Tarteform legen.
- 3 Topfen, Staubzucker, Ei und Vanillezucker miteinander verrühren und die Masse in die Tarteform leeren. Danach die Himbeeren darauf verteilen.
- 4 Am Schluss das übrige Drittel des Mürbteigs ausrollen und auf die Tarte legen.

Ich hab davor noch mit einer Gitterstanze (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/gitterstanze-herz/>) Herzen ausgestochen und die Tarte danach damit verziert. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca 35 Minuten backen.



Zutaten

FÜR EINE RUND TARTEFORM Ø
CA 24 CM

MÜRBTIEG

400 g	Weizenmehl 700
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
2	Ei

FÜLLE

250 g	Topfen
1	Ei
60 g	Zucker
15 g	Vanillezucker
300 g	Himbeeren

BACKEN MIT
Tipp
CHRISTINA

Die Torte schmeckt am nächsten Tag noch besser & sie kann natürlich auch in einer Auflaufform oder auf einem Backblech gebacken werden.