

Gut aufgelegt!

Dieses Gebäck punktet nicht nur durch innere Werte, sondern vor allem durch gutes Aussehen. Erfreuen Sie sich an unseren prächtig belegten Süssigkeiten. Ein Anblick, der einfach für gute Laune sorgt, nicht?



Bestell-Tipp

Auf der **Tortenplatte mit Fuss** «**Elégance**» serviert, erhält Ihr Gebäck einen effektvollen Auftritt. Ohne Rand, für einfaches Schneiden. Infos und Bestellmöglichkeit auf unserer Website



bettybossi.ch/online-shop

Erfrischende Zitronen-Beeren-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.

Kühl stellen: mind. 2 Std.

Blindbacken: ca. 15 Min.

2 ausgewallte Blätterteige (ca. 32 cm Ø)

2 EL Zucker

2 Bio-Zitronen,
wenig abgeriebene Schale,
ganzer Saft

2 Eier

1 EL Maizena

6 EL Zucker

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in
kaltem Wasser eingelegt,
abgetropft

2 dl Rahm

180 g Joghurt nature

12 Himbeeren

250 g Erdbeeren,
in Scheibchen
Puderzucker
zum Bestäuben

1 — Einen Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen. Vom zweiten Teig eine Rondelle von ca. 26 cm Ø ausschneiden, Rand auf den ersten Teig legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Von der Rondelle Blätter (ca. 3 cm Ø) ausstechen, auf den Teigrand legen, Zucker darüberstreuen.

2 — Blindbacken: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

3 — Zitronenschale und alle Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Gelatine darunterrühren, Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen.

4 — Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, mit dem Joghurt unter die Creme ziehen. Ca. 4 Esslöffel in einen Einweg-Spritzsack füllen, eine Ecke abschneiden, Himbeeren damit füllen, zugedeckt kühl stellen.

5 — Restliche Creme auf dem Kuchenboden verteilen, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

6 — Erdbeeren und Himbeeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.

Stück (⅓): 440 kcal, F 26 g, Kh 45 g, E 7 g

