

Hier und heute



Blaubeerentarte mit Fruchtpüree

Konditormeister Marcel Seeger macht eine unwiderstehliche Blaubeerentarte. Er zeigt, wie Sie die perfekte Creme dafür zaubern und die Tarte mit einem erfrischenden Fruchtpüree aus Blaubeeren verfeinern.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für die Tarte

- 260 g Butterkekse
- 130 g zerlassene Butter
- 260 g Blaubeeren

Zubereitung

Die Tarteform mit etwas Butter einfetten. Die Butterkekse mit einem Rollholz zerkleinern und dann mit der flüssigen Butter vermischen. Die Keks-Buttermischung in die Tarteform füllen, mit einem Esslöffel glattstreichen und andrücken. Die geputzten Blaubeeren auf dem Keksboden verteilen.

Zutaten für die Füllung

- 260 g Frischkäse
- 320 g Magerquark
- 4 Eier (Größe M)
- 130 g Zucker
- 1 Bio- Limette, davon die abgeriebene Schale
- 10 ml Limettensaft
- 35 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen, alternativ 160 °C Umluft. Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren und dann vorsichtig über die Blaubeeren in der Tarteform geben. Anschließend die gefüllte Tarteform auf einem Backblech in den Ofen geben und circa 40- 45 Minuten goldgelb backen. Den Backofen ausschalten und die Tarte bei leicht geöffneter Ofentür circa 30 Minuten abkühlen lassen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig erkalten lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und in Stücke schneiden.

Zutaten für das Fruchtpüree

- 320 g Blaubeeren
- 65 g Zucker
- 10 ml Limettensaft
- 40 g Vanillezucker
- 12 g Speisestärke

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben, unter ständigem Rühren aufkochen und dann weitere ein bis zwei Minuten köcheln lassen. Anschließend das Fruchtpüree in eine Schüssel geben und abgedeckt auskühlen lassen. Vor dem Servieren zu jedem Stück Blaubeerentarte etwas Fruchtpüree auf dem Kuchenteller dekorieren.