

# Hier und heute



## Heidelbeer-Tarte

Die feine Creme aus Magerquark, Sahne und weißer Schokolade, vermischt mit der fruchtigen Süße und der angenehmen Säuerlichkeit der Heidelbeeren, machen unsere Tarte zu einem echten Geschmacks-Erlebnis. Perfekt für den Sommer!

## Das Rezept

von Lucia Kranz für eine Tarteform oder eine Springform mit 26 cm Durchmesser

### Zutaten für den Mürbeteig

- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300 g Mehl (Type 405)
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter

### Zubereitung

Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen zugeben und alles rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig zu einer flachen Scheibe formen und in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Eine Tarteform mit hohem Rand oder Springform (Ø 26 cm) fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig kurz durchkneten und mit den Händen gleichmäßig in die Form drücken, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Boden im heißen Backofen ca. 10 Minuten vorbacken.

### Zutaten für den Belag

- 500 g Heidelbeeren
- 450 g Magerquark
- 90 ml Sahne
- 2 Eier (Größe M)
- 9 El Zucker
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver zum Kochen
- 1,5 Prisen Salz
- 50 g weiße Schoko-Tröpfchen

### Zubereitung

In der Zwischenzeit für den Belag Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.

Quark, Sahne, Eier, Zucker, Puddingpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesens des Handrührgeräts glatt verrühren. Schokotröpfchen und Heidelbeeren unterheben.

Form aus dem Backofen nehmen, den Belag vorsichtig auf den Boden füllen. Tarte wieder in den Backofen geben und bei gleicher Temperatur weitere ca. 25 Minuten fertig backen, bis der Belag gestockt und die Tarte goldbraun gebacken ist.

Tarte aus dem Backofen nehmen, in der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren die Tarte aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.