



Erfrischende Heidelbeertarte

Ein Stück dieser erfrischend leichten, blau gespickten Heidelbeertarte passt in jeden noch so vollen Bauch.

Zubereitung: 30 Minuten

Backen: 15 Minuten

Zutaten

Für ein rundes Backblech von 30 cm Durchmesser

- 1 Butterblätterteig, rund ausgerollt
- 2 EL Zucker
-

Für die Creme

- 1 unbehandelte Zitrone
- 150 ml Orangensaft
- 80 g Zucker
- 1 frisches Ei
- 2 EL Maisstärke (Maizena)
- 100 ml Rahm
- 200 g Blanc battu oder Quark
- 250 g Heidelbeeren

Zubereitung

1. Den Blätterteig samt Backpapier entrollen, mit dem Zucker bestreuen und diesen kurz mit dem Teigroller andrücken. Den Teig mit dem Backpapier auf ein Blech legen und mit einer Gabel dicht einstechen.
Backen: 12–15 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
2. Für die Creme von der halben Zitrone die Schale abreiben, den Saft der ganzen Zitrone auspressen. Beides mit Orangensaft, Zucker, Ei und Maisstärke in einem Topf mit dem Schneebesen gut verrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis kurz vors Kochen bringen. Den Topf sofort vom Herd nehmen und 1 Minute weiterrühren. Mit Frischhaltefolie zudecken und auskühlen lassen. Dann die Creme glatt rühren.
3. Den Rahm steif schlagen, mit dem Blanc battu oder Quark und der Zitronencreme mischen und auf dem Blätterteig verteilen. Die Heidelbeeren darauf verteilen. Die restliche Zitronenschale in Zesten abziehen und über die Torte streuen.

Rezept aus: «Kochen für Freunde» AT Verlag

Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>