

MARILLEN-RICOTTA-TARTE

ZUTATEN

100 g Weizen- oder Dinkelmehl, glatt
100 g geriebene Mandeln
120 g Butter
70 g Staubzucker (Puderzucker)
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL Kakaopulver



400 g Marillen (Aprikosen)
1 EL Kristallzucker
2 EL Wasser



300 g Ricotta (alternativ Frischkäse)
150 g Sauerrahm (saure Sahne)
3 Eier Größe M
60 g Staubzucker
40 g Maizena (Maisstärke)

ZUBEREITUNG

- Aus Mehl, Mandeln, Butter, Zucker, Ei, Salz und Kakao einen Mürbteig kneten. Eine Tarteform mit dem Mürbteig auslegen. Dabei die Teigränder etwas hochdrücken. Den Mürbteig ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Das Backrohr auf 160 °C vorheizen und den Mürbteigboden etwa 20 Minuten backen.
- Für das **Marillenpüree** die Marillen mit Zucker und Wasser etwa 5–10 Minuten (je nach Reifegrad) weichkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Ricotta mit Sauerrahm gut vermischen. Eier und Zucker cremig rühren, Ricotta-Sauerrahm und Maisstärke einrühren.
- Die Käsefüllung auf den vorgebackenen Mürbteigboden gießen und mit einem Esslöffel das Marillenpüree daraufgeben. Mit einem (Koch-)Löffelstiel das Püree einmarmorieren.
- Bei gleicher Hitze die Tarte etwa 50 Minuten backen, bis die Oberfläche eine leicht goldbraune Farbe annimmt.

TIPPS

Die Marillen-Ricotta-Tarte schmeckt auch tiefgekühlt als **Frozen Tarte**. Vor dem Tiefkühlen in Stücke schneiden und vor dem Servieren etwa 15 Minuten antauen lassen. Anstelle von Marillen kann die Tarte auch mit anderem Frucht-püree marmoriert werden, z.B. mit **Himbeerpüree**.

