

Klassische Erdbeertarte

Zubereitung

Mehl mit Zucker, Salz und in Flocken geschnittene Butter auf die Arbeitsfläche geben, eine Ausbuchtung hinein-drücken und das Ei samt geeistem Wasser einfüllen. Alles mit zwei Messern krümelig hacken, dann rasch von außen nach innen zum glatten Teig zusammenkneten. Diesen zur Kugel formen und in Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen. Backrohr auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche sehr dünn auswalken und eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Tarte- oder evtl. Tortenspringform (28 cm Ø) damit auskleiden, sodass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit einem zugeschnittenen Bogen Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte hineingeben. (So sinkt bei dem Backen der Rand nicht herab.) Den Boden auf der Mittelschiene des heißen Ofens 15 Minuten backen, dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden weitere 10 - 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Erdbeeren abschwemmen, abtrocknen, entkelchen und sehr große Beeren halbieren. Den Tortenboden üppig damit befüllen. Die DOSPA Erdbeerkonfitüre mit dem Gelee bei gemäßigter Temperatur kurz aufkochen, durch ein Sieb streichen und die Erdbeeren damit überziehen. Die Tarte möglichst rasch servieren. Dazu passt leicht gesüßtes Schlagobers oder Crème fraîche und Vanilleeis.

Zutaten

Für den Teig:

200 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Butter (gekühlt)
1 Ei
2 EL Wasser (geeist)
Mehl (zum Ausrollen)
Fett (für die Form)
Semmelbrösel
(für die Form)
1 kg Hülsenfrüchte
(zum Blindbacken)

Für den Belag:

750 g Erdbeeren (vollreif)
200 g DOSPA Erdbeerkonfitüre
150 g Johannisbeergelee

Zum Servieren:

Schlagobers
(leicht gesüßt)
Crème fraîche
Vanilleeis

DOSPA's Genuss-Tipp:

Dekorieren Sie die Tarte mit gerösteten Mandelkernen! Dazu 40 g gehobelte Mandel in einer trockenen Bratpfanne goldgelb rösten und leicht ausgekühlt über die Erdbeeren streuen.

