

Torta di more

Zubereitungszeit:

ca. 2,5 Stunden

Zutaten für 1 Torte

Mürbteig:

½ Butter
100g Puderzucker,
1 kleine Prise Salz,
250g Mehl,
1 Vanilleschote,
Abrieb einer ½ Zitrone,
2 Eigelb,
2 EL kalte Milch

Sauce:

1 Vanilleschote,
500g Mascarpone,
100g Obers,
3 EL Zucker,
3 EL Grappa,
300g Brombeeren, Himbeeren od.
Heidelbeeren,
2 EL Brombeer- oder
Himbeermarmelade



Zubereitung:

Mürbteig

Butter mit dem Puderzucker und Salz geschmeidig rühren, dann das Mehl und das Vanillemark, die Zitronenschale und die Eigelbe unterrühren bis sich die Zutaten zu Streuseln zusammenballen. Milch einarbeiten bis ein zusammenhängender Teig entsteht (Vorsicht: nicht zu viel Milch und Teig so wenig wie möglich kneten)

Teig zu einer Kugel formen mit Mehl bestäuben in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde im kalt stellen.

Danach ausrollen und eine gebutterte Tarteform damit auskleiden. Danach eine Stunde in das Gefrierfach. Den Backofen auf 180C vorheizen und den Teigboden 12 Minuten backen

Füllung

Das Vanillemark, das Mascarpone, die Obers, den Zucker und den Grappa in einer großen Schüssel zu einer luftigen Creme schlagen die etwas glänzen sollte. Sie sollte sehr aromatisch sein und ein bisschen süß sowie eine frische aber nicht zu starke Grappa Note haben.

Die Creme mit einer Spachtel auf dem abgekühlten Tortenboden verteilen. Die Beeren locker verteilen.

In einem kleinen Topf die Marmelade mit 3-4 EL Wasser langsam erhitzen und rühren bis ein feiner Sirup entsteht. Mit einem Backpinsel diesen Sirup auf die einzelnen Beeren tupfen. Vor dem Servieren mit Minze Blätter garnieren.

Weinempfehlung:

Kaffee

Kochabend:

12. Sep, 2018 / Simon