Brombeer Mascarpone Tarte mit Lemon Curd

Zubereitungszeit: **ca. 90 Min. (inkl. mind. 60 Min Kühlzeit Teig)**

Zutaten für 1 Form 20x30 cm

Teig
225 g Kekse – Bahlsen am Besten
120 g Butter

Creme
200 g Frischkäse
100 g Mascarpone
4-5 EL Lemon Curd (selbst gemacht)
150 ml Schlagsahne

Deko
Brombeeren
(od. andere Beeren der Saison)

Zubereitung:

Die Kekse fein zerbröseln (am besten im Mixer) und mit geschmolzener Butter vermengen. Den Teig anschließend fest am Boden und Seitenwänden der Backform andrücken und im Kühlschrank für circa 1 Stunde kühlen.

Frischkäse, Mascarpone und Lemon Curd verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Creme auf der Tarte verteilen und mit den gewaschenen Brombeeren garnieren.

Bis zum Servieren kaltstellen – genießen!

TIPPS!
Sahnesteif gehört inzwischen zur altmodischen Art zu kochen/backen. Ist für diese Creme nicht notwendig. So behält die Creme zu 100% den natürlichen Geschmack

Die Creme kann fürs Auge auch mit einem Spritzbeutel eingebracht werden. Dann aber natürlich etwas aufwändiger.
Siehe Bilder

Achtung!
Für den Teig darauf achten, dass das Verhältnis Teig und Creme gleich ist. Evlt. etwas weniger Kekse verwenden.

Das Rezept für den Lemon Curd ist bei Milles erhältlich.

Weinempfehlung: Kaffee od. Espresso

Kochabend: 11. Okt, 2023 / Jürgen S.

Spizöla – Copyright 2023