Artikel vom 18.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/vanilletarte-mit-beeren

Vanilletarte mit Beeren



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Tarteform Ø 32 cm):

Boden:

220 g weiche Butter

140 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eier

450 g Mehl

1 P Vanillezucker

Creme:

300 ml Milch

40 g Zucker

1 P Vanillepuddingpulver

1 TL Vanillepaste

250 g Mascarpone

200 ml Schlagsahne

1 P Gelatinefix

Außerdem: frische Beeren und Puderzucker zum Dekorieren.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig gut verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Pudding nach Packungsanleitung allerdings mit 300 ml Milch und 40 g Zucker zubereiten. Den Pudding mit Frischhaltefolie abdecken. Dabei darauf achten, dass die Folie direkt auf dem Pudding liegt, damit keine Haut entsteht. Die Tarteform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig ½ cm dick ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Den Rand gerade abschneiden und den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen. Die Form mit dem Teig für 15 Minuten in das Gefrierfach stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden 25 Minuten goldgelb backen und dann in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Den vollständig ausgekühlten Pudding mit dem Handrührgerät cremig rühren. Anschließend Mascarpone, Vanillepaste und Gelatinefix unterrühren. Zum Schluss vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben. Den ausgekühlten Boden aus der Tarteform lösen und auf eine Tortenplatte legen. Den Boden mit der Creme befüllen, sodass diese mit dem Rand abschließt. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit

Sterntülle füllen und zum Dekorieren verwenden. Die frischen Beeren waschen und die Tarte damit dekorieren. Die Tarte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Julia Ernsting