

BEERENTARTE



Das brauchst du:

Für den Boden:

200 g Mehl
2-3 EL Süßungsmittel deiner Wahl
100 g pflanzliche Butter
25 ml Wasser

Für den Belag:

500 g Himbeeren und Blaubeeren
100 g Cashewbruch
1- 2 Päckchen Tortenguss (vegan) *
4 EL Süßungsmittel deiner Wahl

Optional: 250 ml aufschlagbare Pflanzensahne



So einfach geht's:

Zunächst werden alle Zutaten für den Kuchenboden in einer Küchenmaschine oder per Hand zügig zu einem Mürbeteig geknetet. Dann den Teig ausrollen und in eine Tarteform legen.

Danach den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 20 Minuten bei 200 ° C backen. Der Kuchenboden ist fertig, wenn er goldgelb gebacken ist.

Während der Backzeit des Kuchenbodens die Cashews evtl. noch etwas zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Anschließend den Tortenguss nach Packungsanleitung aufkochen. Nun den etwas abgekühlten Tortenguss mit den Cashews und dem Obst vermischen und auf den Kuchenboden geben.

Das Ganze etwa ½ Stunde ruhen lassen, damit der Tortenguss fest wird. Wer mag kann hierzu noch eine Pflanzensahne aufschlagen.

Kochschule Hanau und Kräuterpension am Wald

Inh. Heidrun Quintino
Liesingstr. 11 | 63457 Hanau
Tel. 0177-7455109 | info@kochkurs-hanau.de
kochschule-hanau.eu | krauterpension-am-wald.de



- ✓ Zu der ofenwarmen Tarte schmeckt auch eine Kugel Vanilleeis phantastisch!
- ✓ Wer möglichst vollwertig backen möchte, verwendet ein Vollkornmehl seiner Wahl, Rohrohrzucker und Biomargarine.
- ✓ Für etwas mehr Geschmack und Farbe kann man ein paar Himbeeren hinzufügen und mitkochen lassen.
- ✓ * Je nachdem, ob die Tarte mit dem Tortenguss abgedeckt oder nur leicht glasiert werden soll, nimmt man 1 oder 2 Päckchen Tortengusspulver.