

Zitronen-Frucht-Tarte mit Mandeln Lieblingsrezept von Ello Schönhuber, Schlosscafé Amerang

Zutaten:

Für den Teig:

120 g Mandeln (geröstet)

250 g Mehl

60 g Zucker

125 g kalte Butter

4 EL Wasser

Füllung und Belag:

1 Blatt Gelatine

150 ml Sahne

100 g Quark

60 g Puderzucker

250 g Früchte

2 EL Mandelblättchen (geröstet)

1 Zitrone, Schale und Saft

1 Zitrone

Zubereitung:

Erster Schritt:

Ofen auf 180° C vorheizen, Form fetten und mit Mehl bestäuben. Mandeln fein mahlen. Mehl und Zucker zugeben, kurz vermischen, dann die Butterwürfel hinzufügen und mit den anderen Zutaten verkrümeln. Dabei nach und nach das kalte Wasser einlaufen lassen. Teig auf einem Backbrett zusammen kneten. Teig mit den Fingern auf den Boden verteilen. Am Rand der Form einen ca. 3 cm hohen Teigstreifen formen. 25 min im Ofen backen. Die Tarte auf einem Gitter abkühlen.

Zweiter Schritt:

Gelatine im kalten Wasser einweichen, währenddessen die Sahne schlagen und mit Zitronenschale, Quark und Puderzucker mischen. Zitronensaft in einem Topf aufkochen, das Gelatine-Blatt

ausdrücken und im heißen Saft schmelzen lassen. Zwei EL der Sahnemischung unter die Gelatine rühren, dann mit dem Rest der Sahnemischung zügig verquirlen und in den Teig füllen. Mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank erstarren lassen. Vor dem Servieren mit Früchten dekorieren und mit Mandelblättchen bestreuen.