

Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Tarte mit Likör

Zutaten

Für den Teig der Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Tarte:

225 g Mehl
85 g Puderzucker
125 g kalte Butter
30 g gemahlene Mandeln
Prise Salz
1 Ei

Für die Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Creme:

100 g Joghurt
200 g Schmand
1 Pck Bourbon-Vanillezucker
3 EL Puderzucker
Etwas Zitronenabrieb
200 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Likör
9 Blatt Gelatine
300 g Sahne

Für die Deko der Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Tarte:

1 Pfirsich
70 g kleine Erdbeeren
70 g Himbeeren
Frische Minze

Backform: 28er Tarteform

Zubereitung

Für den Teig der Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Tarte: Mehl, Puderzucker, Butter, Mandeln, Salz und das Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 20 Minuten kaltstellen. Ofen auf 160°C vorheizen. Teig ausrollen, eine gefettete Tarteform damit auslegen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Creme Joghurt, Schmand, Bourbon-Vanillezucker, Puderzucker und Zitronenabrieb glatt rühren. Gelatine einweichen. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in einem Topf erwärmen (nicht kochen), vom Herd nehmen und Gelatine hierin auflösen. Einige Löffel Joghurtcreme mit der Gelatine vermengen, damit sich die Temperatur angleicht. Die Gelatine dann zur restlichen Creme geben und zügig unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in die ausgekühlte Tarte geben und glattstreichen. 4 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren Pfirsich in dünne Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Erdbeeren und Himbeeren dekorativ auf einer Hälfte der Tarte verteilen. Mit etwas Minze verzieren.

Tipp: Gut gekühlt genießen!



[Link zum Rezept: Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Tarte mit Likör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Tarte mit Likör

[Link zum Rezept: Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Tarte mit Likör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de