

Rüblitarte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Rübliboden:

200 g Dinkelmehl Type 630
80 g Butter, kalt + gewürfelt
70 g Zucker
2-3 EL Haselnüsse, gemahlen
1 kleine Möhre, geschält + geraspelt (ca. 80 g)
1-2 EL Wasser

Haselnusscreme:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
80 g Zucker
150 g Haselnüsse, gemahlen
½ TL Ceylon Zimt

Eierlikörcreme:

500 g Mascarpone, kalt
300 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
2 EL Puderzucker
3-4 EL Sofort Gelatine o.ä.

24er Tarteform

Zubereitung

Für den Rübliboden alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer Kugel kneten. Auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage auf die Größe der Tarteform ausrollen. Tarteform mit Backpapier auslegen und mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel mehrfach in den Teig stechen, sodass die Luft beim Backen entweichen kann. Form für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Haselnusscreme Eiweiß und Salz zu Eischnee schlagen. Zucker und die gemahlene Haselnüsse hinzugeben und gut vermengen. Zur Seite stellen.

Für die Eierlikörcreme Sahne, Mascarpone und Puderzucker aufschlagen. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren und kaltstellen. Die Gelatine kommt erst etwas später dazu.

Backofen auf ca. 180°C vorheizen. Haselnusscreme auf den Tarte-Boden geben und glattstreichen. Rüblitarte 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen und anschließend auskühlen lassen.

Unter Rühren die Sofort Gelatine zur Eierlikörcreme geben und so langeiterrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. 3/4 der Creme auf die Tarte geben und glattstreichen. Die restliche Creme in Spritzbeutel geben und die Rüblitarte nach Belieben mit Blüten und Tuffs verzieren.



[Link zum Rezept: Rüblitarte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

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

Rüblitarte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Die ganz großen Genießer verzieren die Rüblitarte noch mit etwas VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja und frischen Maracuja Scheiben.

Stellt die Tarte bis zum Anschnitt kalt.

[Link zum Rezept: Rüblitarte mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

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