

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 10.05.2015



Für Mama zum Muttertag:
Himbeertarte



Zutaten für 4 Personen

TK-Blätterteig
200 g TK-Himbeeren
200 g frische Himbeeren
1 Zitrone
1 Ei
Milch
200 g saure Sahne
Schlagsahne
½ Vanilleschote
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
Weißwein
Mehl
Zucker

Kochutensilien

2 versch. große Dessertringe
Schneebeesen
Nudelholz
Backpapier
Pinsel
Holzspieß
Schneidebretter
scharfe Messer

Tipps

Beim Kauf von Himbeeren darauf achten, dass sie trocken aussehen.

Himbeeren sind sehr empfindlich, sollten im Einkaufswagen daher nicht nach unten gelegt werden.

Am besten werden sie ungewaschen, gekühlt und auf einem Teller ausgelegt gelagert. Dann halten sie sich ein bis zwei Tage.

Aus dem restlichen Blätterteig können leckere Hörnchen zubereitet werden.

Wissenswertes

Tarte ist ein französischer Kuchen aus speziellem Mürbeteig und kann süß oder pikant zubereitet werden.

Himbeeren gehören zu den gesündesten Obstsorten. Sie sind unter anderem prall gefüllt mit Provitamin A, den Vitaminen B und C, Eisen, Kalzium, Magnesium und Kalium.

Der Mix aus Säuren und Gerbstoffen entgiftet die Leber und senkt Fieber.

Wer an einer Histamin-Unverträglichkeit leidet, sollte bei Himbeeren allerdings vorsichtig sein.

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 10.05.2015



Für Mama zum Muttertag: Himbeertarte



Zubereitung

Blätterteig aus dem Tiefkühlfach nehmen und Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Blätterteig ausrollen.



Mit dem größeren Dessertring 8 Kreise ausstechen. Dann bei vier der bereits ausgestochenen Kreise mit dem kleineren Dessertring weitere Ringe ausstechen.



Die Scheiben mit einer Gabel leicht einstechen und auf Backpapier legen.

Ei mixen und damit die Scheiben bestreichen. Anschließend die Ringe auflegen und ebenfalls mit Ei bestreichen.



Die Teigringe für ca. 10 Minuten in den Backofen geben.

Die Tiefkühl-Himbeeren mit Zitronenschale, etwas Zucker und einem Schuss Weißwein bei mittlerer Hitze köcheln, um Himbeersauce daraus zu machen.

Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen. Beim Aufkochen der Milch Vanillemark und die Schote hinzugeben.



Tarte aus dem Backofen nehmen und die hochgekommene Blätterteigschicht einstechen.



Himbeersauce passieren und kalt stellen.



Saure Sahne mit etwas Schlag Sahne und einem Spritzer Zitronensaft glattrühren.



Kalten Pudding (ohne Vanilleschote) in die Tarte füllen und mit frischen Himbeeren garnieren.

Die HITRADIO RTL Mitkoch-Show

Sendung vom 10.05.2015



Für Mama zum Muttertag:
Himbeertarte



Fruchtsauce als Spiegel auf den Teller geben.



Tarte auf den Fruchtspiegel setzen und der Mama servieren.



Aus Backpapier ein Dreieck schneiden und zu einer Zuckertüte formen.



Wir wünschen einen tollen Muttertag und guten Appetit!



Schlagsahne in die Tülle füllen, Spitze abschneiden und ein Schneckenhaus auf den Fruchtspiegel malen.

Dann mit einem Holzspieß von innen nach außen Linien ziehen, sodass ein Netz entsteht.

Kastenmeiers

HITRADIO RTL
SACHSEN