

# SAUERRAHMTARTE MIT HIMBEEREN

*Smaracuaerrahmtarte macht lustig*

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Für den Teig Zucker, Ei, Vanillezucker, Salz und Butter glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterarbeiten. Den Teig etwa 30 Minuten kalt stellen, dann ca. 4mm dick ausrollen und über die Tarteform legen. Den Rand abschneiden. Backpapier auf den Teig in die Form geben, Erbsen oder Reis darauf legen und etwa 15 Minuten hellbraun anbacken. Für die Füllung Sauerrahm, Zucker, Ei, Eigelb, Stärke, Zitronenschale, Vanillezucker, Salz, Wasser und Puddingpulver gut verrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Teig in die Form füllen und jetzt bei 190°C Umluft auf unterster Schiene etwa 45 Minuten backen.

Für die Creme Schmand, Wasser und Puddingpulver verrühren, kurz stehen lassen und mit dem Spritzbeutel auf die Tarte dressieren. Ganz mit Himbeeren belegen.

Für den Krokant Zucker in der Pfanne schmelzen, Pistazien unterheben, Butter unterrühren und auf Backpapier verteilen. Kalt werden lassen und mit einem Nudelholz zerkleinern.

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, dabei aber 100ml Wasser durch Himbeersaft ersetzen. Die Tarte damit abglänzen und mit gehacktem Pistazienkrokant bestreuen.

## MÜRBETEIG

75g Zucker  
1 Ei  
10g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150g Butter  
6g Backpulver  
225g Weizenmehl

## SAUERRAHMFÜLLUNG

820g Sauerrahm  
90g Zucker  
2 Eier  
2 Eigelb  
50g Weizenstärke  
Schalenabrieb von  
¼ Zitrone (Bio)  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
275ml Wasser  
75g Vanillepuddingpulver  
(ohne Kochen)

## VANILLE-SCHMAND-CREME

80g Schmand  
100ml Wasser  
50g Vanillepuddingpulver  
(ohne Kochen)  
ca. 400g frische Himbeeren

## PISTAZIENKROKANT:

25g Pistazien  
30g Zucker  
4g Butter

## GUSS

Tortengusspulver für 300g  
Flüssigkeit  
200ml Wasser  
100ml Himbeersaft