



Eierlikör Tarte

Zutaten für ø 28 cm:

200 g Mehl
50 g Staubzucker
1 Ei
100 g kalte Butter
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

250 ml Schlagobers
2 EL Staubzucker
120 ml Eierlikör
2 Blatt Gelatine
300 g Erdbeer Fruchtaufstrich

Beeren, Hippen und Minze zum Dekorieren

Zubereitung:

Eine Tarteform mit weicher Butter einfetten.

Für den Teig die kalte Butter fein schneiden oder in Flocken schaben.

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen. Das Ei hinzugeben und kurz verkneten. Nun die Butterflocken dazu geben und alles zu einem Teig verkneten.

Der Teig ist eher grob und bröckelig und soll auch so sein. Ein klein wenig auf einer Arbeitsfläche auswalken und dann in die Tarteform drücken.

Den Teig unbedingt auch am Rand bis nach oben drücken, sodass die ganze Form mit Teig bedeckt ist. Nun den Teig ein paar Mal mit der Gabel einstechen und für eine Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Die Tarte nun 20 - 25 Minuten blindbacken. Dafür den Teig mit Backpapier abdecken und mit Reis oder Hülsenfrüchten beschwerden. So bleibt der Boden flach und wölbt sich beim backen nicht.

Die Tarte auskühlen lassen. Erdbeer Fruchtaufstrich glatt rühren. Mit einem Teil davon die Tarte einstreichen, damit sie sich später nicht mit der Eierlikörmasse vollsaugt.

Für die Eierlikörmasse Schlagobers mit dem Staubzucker zu Schnee schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 60 ml Eierlikör erhitzen, Gelatine ausdrücken und im erhitzten Eierlikör auflösen. Einen Esslöffel Schlagobers und den restlichen Eierlikör in die Masse rühren, damit sie ausköhlt. Nun das restliche Schlagobers vorsichtig unterziehen und gleichmäßig in der Tarte verteilen.

Für den Erdbeerspiegel die restliche Erdbeermarmelade leicht erhitzen. Als Tropfen auf der Eierlikörmasse auftragen und mit einer Stricknadel nach außen hin zu Herzen ziehen. Wer es leichter haben will, kann die Eierlikörmasse auch im Kühlschrank fest werden lassen und erst dann einen kompletten Erdbeerspiegel auftragen.

Mit Früchten, Hippen und Kräutern dekorieren.

