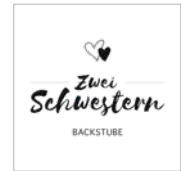


Waldmeister-Tarte für 1 längliche Tarteform (35 cm)



Teig:

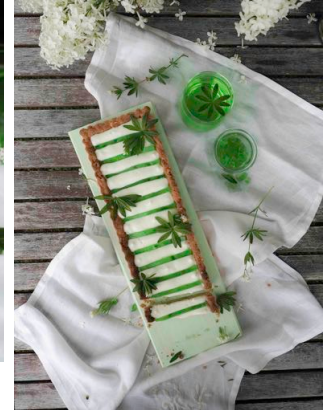
150 g Mehl
100 g Zucker
80 g Butter
1 Eigelb
65 g Mandeln

Waldmeistergelee:

50 ml Waldmeistersirup (grün)
105 ml Wasser
½ Pkg Agar Agar

Joghurt-Creme:

1 Eiweiß
70 g Zucker
2 EL Zitronensaft
110 g Joghurt
30 ml Wasser
½ Pkg Agar Agar



So geht's

Mürbeteig herstellen. Dazu Mehl, Zucker auf ein Backbrett geben, in der Mitte eine Mulde machen und das Eigelb in die Mitte geben. Die kalte Butter in Stücken darum verteilen und schnell zu einem Mürbeteig verkneten. Mandeln haken und unter den Mürbeteig kneten. In eine Frischhaltefolie einwickeln und ca. ½ Std. kühl stellen.

In der Zwischenzeit das Waldmeistergelee herstellen. Waldmeistersirup und Wasser in einem Topf mit dem Agar-Agar sprudeln aufkochen. Danach in eine flache Auflaufform gießen und erkalten lassen. Die Auflaufform sollte mind. die Breite der Tarteform haben, da später daraus Streifen geschnitten werden.

Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.

Tarteform mit etwas Butter einfetten. Den Mürbeteig ausrollen und die Tarteform damit auskleiden. Den kompletten Teig verwenden (der Boden wird relativ dick). Achtet auf einen schönen Rand oben (ggf. mit einem Messer überstehenden Teig abschneiden). Mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 25 min goldgelb backen.

Während die Tarte auskühlt, die Joghurtcreme herstellen. Dazu das Eiweiß mit dem Zucker und Zitronensaft in einer Schlagschüssel über dem Wasserbad steif aufschlagen. Von der Hitze nehmen und Joghurt unterheben. In einem kleinen Topf, Wasser mit Agar-Agar aufkochen und unter die Masse rühren und auskühlen lassen.

2-3 EL der Creme auf dem Boden der Tarte verteilen. Das Waldmeistergelee in gleichmäßige dünne Streifen schneiden und wie auf dem Bild auf die Tarte legen. Die Joghurtcreme noch einmal kurz aufrühren und mit Spritzbeutel mit runder Tülle, sauber die Lücken zwischen dem Gelee füllen.

Kühlen und mit ein paar Blättern Waldmeister verzieren.