

ZUTATEN

BODEN 250g Mehl 80g Zucker 100g weiche Butter 1 Eigelb 50ml Wasser Prise Salz

FÜLLUNG
500g Wild-Preiselbeeren in Gelee
(z.B. von Odenwald)
7g Gelatinepulver
40ml kaltes Wasser
400ml Eierlikör
10ml Rum
250ml Sahne
Prise Salz

DEKORATION
100ml Sahne
100g Wild-Preiselbeeren in Gelee (z.B. von Odenwald)
3 EL Eierlikör
16 Johannisbeeren

EIERLIKÖR-PREISELBEER TARTE

- Für den Boden alle Zutaten gut zusammen kneten, zu einem Ball formen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- 2. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- 3. Tarteform befetten und bemehlen, Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und zu passend mit einem Nudelholz o.ä. ausrollen. In die Tarteform legen, festdrücken, mit Backpapier belegen und mit trockenen Linsen o.ä. blind backen. So geht der Teig nicht auf und bleibt schön glatt und dennoch knusprig. Anschließend auskühlen lassen
- 4. Für die Eierlikörcreme Gelatine in Wasser einrühren und 5 Minuten stehen lassen. Währen dessen Eierlikör mit Rum und Salz vermischen. Gelatine in einem kleinen Topf erwärmen, sodass sie flüssig wird und zügig in die Eierlikörmasse einrühren. Sahne steif schlagen und unterheben
- 5. Preiselbeergelee kurz durchrühren und auf dem gebackenen Tarteboden verteilen. Eierlikörcreme darüber gießen und alles für ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
- 6. Für die Deko Preiselbeergelee in einem Kreis auf den Rand der Tarte geben. Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tupfer an den Rand der Tarte setzen. Mit je einer Johannisbeere und ein wenig Eierlikör perfektionieren und kühl genießen

REZEPT FÜR: Ø26 TARTE FORM DAUER: 3 STUNDEN 15 MINUTEN



NOLISEN

