

ZUTATEN

275g Frischer Blätterteig
 20g Butter
 (z.B. von Weihenstephan)
 2EL Zucker
 1TL Zimt
 300ml Sahne
 (z.B. Schlagrahm 32% von
 Weihenstephan)
 300g Frischkäse
 60g Puderzucker
 1TL Vanilleextrakt
 150g Blaubeermarmelade
 2EL Streusel
 Blaue Lebensmittelpaste
 10 Blaubeeren
 5 Brombeeren
 Blumen
 Schleifenband

KNUSPRIGE BLAUBEER CREAM TART

1. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Knusperboden den Blätterteig auseinander rollen und zwei gleichgroße Herzen daraus schneiden. Mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen und anschließend gut auskühlen lassen
3. Sahne steif schlagen und Beiseite stellen. Frischkäse mit Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren, steife Sahne unterheben und ein paar Tropfen blaue Lebensmittelfarbe auf die Creme geben. Kurz und vorsichtig unterheben. Creme in einen großen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen
4. Blaubeerkonfitüre teilen und je eine Hälfte auf je ein Blätterteig Herz verteilen. Sahnecreme in Tupfern auf die Herzen setzen. Anschließend die beiden Ebenen übereinander stapeln
5. Beeren waschen und auf der oberen Tortenebene dekorativ platzieren. Streusel in die Mitte des Herzens streuen, Schleife aus Schleifenband formen und an der Herzspitze platzieren. Abschließend Blumen in die Creme stecken
6. Törtchen kühl lagern und anschließend mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 1 CREAM TART
 DAUER: 1 STUNDEN 00 MINUTEN
 ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | RUHEZEIT: 0 STD 45 MIN)



NOTIZEN