



## Tarte mit Mascarpone-Topfencreme und warmen Himbeeren

### Zubereitung

Blätterteig ausrollen und rund herum einen 2cm breiten Streifen abschneiden. Eidotter mit Obers mischen und das Teigrechteck bestreichen. Die abgeschnittenen Blätterteigstreifen auf den Rand des Teigrechtecks legen und auch mit der Dotter-Obers-mischung bestreichen.

Teig auf Backblech legen und mit 30g Zucker bestreuen. Ab ins vorgeheizte Backrohr und bei 220°C 15-18 min goldbraun backen. Herausnehmen und ganz auskühlen lassen.

Topfen, und Mascarpone mit restl. Zucker und Vanillezucker glatt rühren Auf ausgekühlten Teig streichen 30 Min in den Kühlschrank stellen. Ingwer schälen und fein würfeln mit Himbeersirup, Marmelade und 75ml Wasser vermischen und erhitzen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zum Sirup-gemisch geben.

Himbeeren dazugeben und kurz erhitzen.

Tarte aus dem Kühlschrank nehmen, Himbeeren auf der Creme verteilen, sofort servieren.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Areta Horvath-Lenherr.**

### Zutaten

1 Rolle Blätterteig

1 Eidotter

2 EL Obers

70g Zucker

150g Topfen

150g Mascarpone

1 Pckg. Vanillezucker

25g Ingwer

2 EL Himbeermarmelade

75g Himbeersirup

1 EL Speisestärke

300g Himbeeren