

Hier und heute

Blätterteigtarte mit frischen Beeren

Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt, wie aus Blätterteig, frischen Beeren und Sahne im Handumdrehen eine dekorative Sommertarte entsteht – ganz einfach und raffiniert.

Rezept

Blätterteigtarte mit frischen Beeren

von Theresa Knipschild für 6–8 Stück

Zutaten

- 2 Rollen fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
- 400 ml kalte Sahne oder vegane Schlagcreme
- 1 Päckchen Sahnestandmittel
- 40 g Zucker oder Vanillezucker
- 50 ml Milch oder Milchalternative
- 200 g Beerenkonfitüre
- ca. 500 g gemischte Beeren, z. B. Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren
- ca. 70 g Puderzucker
- ca. 20 ml Zitronensaft
- 100 g gehobelte geröstete Mandeln

Zubereitung

Den Blätterteig circa 5 Minuten vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Blätterteigrollen auseinanderrollen und aufeinanderlegen. In ca. 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Die oberen Teile auf ein Brett legen und einen Kreis von ca. 4–5 cm ausstechen, z. B. mit einem Glas. Die ausgestochenen Kreise beiseitelegen und später ebenfalls backen.

Die unteren Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, dabei etwas Abstand lassen. Mit etwas Milch bepinseln und die ausgestochenen „Ränder“ auflegen und etwas andrücken. Das Innere des Kreises mit einer Gabel mehrmals einstechen.

„Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Teilchen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Wenn der Teig zu dunkel wird, die Temperatur reduzieren. Nun die Blätterteigteilchen unbedingt komplett abkühlen lassen.“

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Sahnestandmittel mit Zucker mischen und in die Sahne einrieseln lassen. Creme ggf. mit etwas Zucker nachsüßen. Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Puderzucker mit Zitronensaft klümpchenfrei verrühren.

Das hochgebackene Innere des Kreises evtl. mit einem kleinen Löffel runterdrücken. Den Zuckerguss auf den Rand streichen und, wenn gewünscht, mit gehobelten Mandeln dekorieren. Den Kreis mit ½ TL Beerenkonfitüre oder pürierten Beeren füllen. Die Sahne ebenfalls in die Öffnung geben und mit Beeren, zerkrümelten Blätterteigkreisen und, wenn gewünscht, essbaren Blüten dekorieren.