

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Thurgauer Erdbeer-Ricotta-Tarte mit Erdbeerglace

für 4 Personen

Dessert von Marcus Messmer

Mandel-Mürbeteig

- 300 g Mehl
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 140 g Butter, in Flocken geschnitten
- 0,8 dl Eiswasser

Mehl, Mandeln und Salz in eine Schüssel geben, kurz mischen und dann die Butterflocken zugeben. Mit den Händen fein reiben. Zucker und Eiswasser zugeben und zu einem Teig zusammen fügen - nicht kneten.

Der Teig kann auch in der Küchenmaschine zubereitet werden. Dann alle Zutaten bis und mit Butterflocken in die Schüssel geben, mit dem K-Rührwerk zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Bei laufendem Motor nach und nach Eiswasser dazugeben.

Vor der Weiterverarbeitung den Teig in Frischhaltefolie verpackt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit möglichst wenig Mehl 3 mm dick ausrollen. Eine Tarteform (24 cm Durchmesser) mit dem Teig auskleiden. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, dann mit einer Frischhaltefolie bedeckt noch einmal 30 Min. kühl stellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teigboden mit Backpapier abdecken und mit Blindbackperlen oder Hülsenfrüchten belegen. Im vorgeheizten Backofen 20 Min. backen, den Belag entfernen und den Boden weitere 10 Min. goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

Ricottafüllung

- 200 g Ricotta
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Masse auf dem erkalteten Teigboden verstreichen und 15 Min. im Ofen backen. Aus dem Backofen nehmen und noch einmal abkühlen lassen.

Belag

- 500 g kleine Erdbeeren, geputzt
- 2 TL Orangensaft

Erdbeeren und Orangensaft in einer Schüssel mischen und auf der gebackenen Ricottafüllung verteilen.

Erdbeerglace

- 1 Ei
- 200 g Zucker
- 1 dl Rahm, flüssig
- ½ Zitrone, ausgepresster Saft
- 250 g Erdbeeren, püriert
- 2,5 dl Rahm, steif geschlagen

Ei und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremartig ist. Flüssigen Rahm begeben. Erdbeerpüree und Zitronensaft zugeben. Den geschlagenen Rahm zugeben und mischen. Die Masse in ein tiefkühlfestes Gefäss geben und mind. 4 Stunden unter mehrmaligem Durchschlagen im Tiefkühler fest werden lassen.

Wird das Glace in einer Glacemaschine fertig gestellt, wird die Masse in die Maschinenschüssel gegeben und nach Angabe gekühlt. Je nach Zeit sofort servieren oder im Tiefkühler kühl stellen.

Anrichten

Die Erdbeer-Tarte in Stücke schneiden und auf Desserttellern anrichten. Eine Kugel Erdbeerglace dazu anrichten und sofort servieren.