

Eierlikör-Tarte

Knuspriger Knetteig mit roter Grütze, Eierlikör-Mascarponecreme und Sahne

etwa 16 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Tarteform mit Heheboden
(27,5 x 17,5 cm):**

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

100 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker

Füllung:

250 g Dr. Oetker Löffelglück Rote
Grütze

Eierlikör-Mascarpone-Creme:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

250 g Mascarpone

150 ml Eierlikör

Belag:

400 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-
Zucker

Zum Verzieren:

Eierlikör

Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backt man eine Eierlikör-Tarte?:

1 Vorbereiten:

Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig gleichmäßig in die Form drücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 **Füllung zubereiten:**
Rote Grütze gleichmäßig auf dem Boden verstreichen.
- 4 **Eierlikör-Mascarpone-Creme zubereiten:**
Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
Mascarpone mit Eierlikör verrühren und zum Schluss die Kuvertüre unterrühren.
Die Creme auf der roten Grütze verstreichen.
- 5 **Belag zubereiten:**
Sahne mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und dekorativ auf die Creme spritzen.
- 6 **Verzieren:**
Tarte mit Eierlikör beträufeln, mit Pistazien bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Füllung können Sie auch die Dr. Oetker Kirsch Grütze nehmen.

