



Pfirsich-Ribisel-Tarte

Nachspeise für 8 Personen

Nachspeise für 8 Personen

Für den Mürbteig:

- 140 g Mehl (glatt)
- 60 g Mandeln (geriebene)
- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Stück Dotter

Für die Füllung:

- 2 Stück Dotter
- 250 g Sauerrahm
- 100 g Joghurt
- ½ Packung Vanillepudding
- 50 g Mandeln (gerieben)
- 70 g Zucker
- 1 Stück Pfirsich (gross Reif)
- 200 g Ribisel

Für die Pfirsich-Ribisel-Tarte den Mürbteig aus den angegebenen Zutaten rasch verkneten (Hand oder Knethaken, Küchenmaschine).

Gleich zu einer runden Platte ausrollen und in eine gebutterte, bemehlte

Tarteform hineinlegen, für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Für die Fülle alle Zutaten ausgenommen der Früchte mixen.

Pfirsich entkernen und schälen, Ribiseln abzupfen, schön in die Tarteform auf dem Mürbteig dekorieren und die Rahmmasse darüber gießen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180-190 °C für ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Die Pfirsich-Ribisel-Tarte schmeckt besonders mit Weingartenpfirsichen.