

Gedechte Beerentarte mit Vanillepudding

Brennwerte 1800 kJ | 430 kcal
 Eiweiß 6,5 g
 Kohlenhydrate 56,0 g
 Fett 19,0 g

Vorbereitung 45 Minuten
 Ruhe-, Gar- & Backzeit 55 Minuten
 Gesamtzeit 1 Stunde 40 Minuten



FOOD FACTS

Das Geheimnis einer wirklich guten Tarte liegt oft in ihrem Boden. Ein perfekt zubereiteter Teig bildet die Basis für das gesamte Geschmackserlebnis. Besonders bei gedeckten Tartes spielt die knusprige Teighülle eine wichtige Rolle: Sie schließt nicht nur die Feuchtigkeit und die intensiven Aromen der saftigen Beerenfüllung ein, sondern verleiht jedem Bissen auch eine wunderbar zarte Textur.

Diese Tarte ist ein echtes Highlight für jeden Anlass: Knuspriger Boden, cremiger Pudding und saftige Beeren sorgen zusammen für ein pures Genusserebnis! Fruchtig, leicht und genau die richtige Balance aus Süße und Frische. Dank Deli Reform Das Original wird der Teig besonders zart und angenehm leicht – perfekt für eine Tarte, die nicht beschwert, sondern einfach glücklich macht.

Gedekte Beerentarte mit Vanillepudding

6 PORTIONEN  normal

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

250 g Weizenmehl
80 g Zucker
1 TL Salz
Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
140 g Deli Reform Das Original
1 Ei
Backpapier + Hülsenfrüchte zum Blindbacken

ZUTATEN FÜR DIE PUDDINGSCHICHT

400 ml Milch
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Optional 1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

ZUTATEN FÜR DIE BEERENFÜLLUNG

500 g gemischte Beeren (frisch oder TK)
80 g Zucker
1 EL Zitronensaft
2 EL Wasser
20 g Speisestärke
Puderzucker zum Garnieren

1 TEIG VORBEREITEN

Für den Teig das Weizenmehl mit dem Zucker, Salz und Zitronenabrieb mischen. **Deli Reform Das Original** dazugeben und zügig einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Das Ei zugeben und die Masse nur kurz zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer flachen Scheibe formen und 30 Minuten kaltstellen.

2 VANILLEPUDDING ZUBEREITEN

Für den Vanillepudding 300 ml der Milch mit Zucker und Salz in einem Topf erhitzen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch glattrühren, in die heiße Milch einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Den Pudding für etwa 1 Minute kochen lassen, den Vanilleextrakt unterrühren und zum Abkühlen beiseitestellen.

3 BEERENFÜLLUNG ZUBEREITEN

Für die Beerenfüllung die Beeren zusammen mit dem Zucker und Zitronensaft für 3–5 Minuten köcheln lassen. Die Stärke mit Wasser glattrühren und dann einrühren. Unter Rühren 1–2 Minuten weiterköcheln lassen, bis die Masse eindickt. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 TARTEBODEN VORBACKEN

Zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Fläche rund ausrollen und eine gefettete Tarteform (Ø 24 cm) damit auslegen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. 10–12 Minuten blindbacken, anschließend das Papier und die Hülsenfrüchte entfernen und weitere 3–5 Minuten backen.

5 TARTE FÜLLEN

Anschließend den Vanillepudding auf dem vorgebackenen Boden verstreichen und die Beerenfüllung gleichmäßig auf dem Pudding verteilen. Den restlichen Teig dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Die Tarte dekorativ mit den Teigstücken belegen, dabei kleine Zwischenräume lassen.

6 TARTE BACKEN

Die Tarte im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene für etwa 40 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, damit sich die Schichten stabilisieren. Danach aus der Form lösen, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Tipp: Den vorgebackenen Boden dünn mit gemahlenden Mandeln bestreuen – sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf und sorgen für eine besonders knusprige Konsistenz.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>