



Mascarpone-Tarte mit Weihnachtsfrüchten

Zutaten für 6 Portionen

250 g + etwas Mehl, 75 g + 150 g + 2 EL Zucker, Salz, 5 Eier, 150 g kalte + etwas Butter, 2 Bio-Orangen, 250 g Mascarpone, 500 g Sahnequark, 1 P. Vanillepudding-Pulver (für ½ Liter Milch zum Kochen), ca. 2 EL Semmelbrösel, 1 Glas Kirschen, 2 Birnen, 2 EL Zitronensaft, 1 EL Speisestärke, ½ TL Lebkuchen-Gewürz

Zubereitung

Am Vortag für die Tarte 250 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und 150 g Butter in Stücken mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz vermischen. Dann mit den Händen zügig zum Mürbteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

1 Orange heiß waschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Orange auspressen. 3 Eier und 150 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Mascarpone und Quark glatt rühren und unter die Eiercreme rühren. Puddingpulver, Orangenschale und Orangesaft kurz unterrühren.

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Eine Tarteform mit Hebeboden fetten. Teig auf etwas Mehl rund ausrollen. Form damit auslegen und am Rand andrücken. Eventuell überstehenden Rand abschneiden. Boden mit Semmelbröseln bestreuen und anschließend die Mascarpone Masse einfüllen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 25 Minuten backen. Tarte herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und komplett auskühlen lassen. Zugedeckt über Nacht kühl stellen.

Für die Weihnachtsfrüchte Kirschen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Sofort mit Zitronensaft mischen. Den Kirschsafte aufkochen. Stärke in 4 EL Wasser glatt rühren, in den kochenden Kirschsafte rühren und ca. 2 Minuten köcheln. Lebkuchengewürz zugeben und abkühlen lassen. Birnenstücke und Kirschen zugeben und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag 1 Orange schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. In dünne Scheiben schneiden, auf die Tarte legen. 2 EL Zucker auf die Mascarponecreme streuen. Mit einem Küchensgambrenner karamellisieren. Tarte mit Weihnachtsfrüchten anrichten.