

Altenländer Kirsch - Tarte mit Mascarpone

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Saisonal, leider nur kurze Zeit im Jahr, mit frischen Altenländer Kirschen

Zutaten

- Für den Mürbeteig einer 24 cm großen Springform:
- (Geht natürlich auch mit einem Teigboden ihres Bäckers)
- 180 g Mehl, gesiebt
- 90 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 El ungesüßtes Kakaopulver
- Für Füllung:
- 500 g frische Sauerkirschen, entsteint
- (Geht auch mit T. K. - Kirschen oder Konserve)
- Mark 1 Vanilleschote
- 25 g Zucker oder etwas mehr
- 1/2 Tl gemahlener Zimt
- 100 ml roter Traubensaft
- 15 g Maizena, angerührt
- 200 g Mascarpone
- 200 ml geschlagene Sahne
- Abrieb 1/2 Orange
- 25 g Puderzucker
- Ungesüßtes Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig:

Schritt2

Die Butter mit dem Puderzucker und 1 Prise Salz aufschlagen, das Ei dazu geben und nach und nach das Mehl, die gemahlene Mandeln und das Kakaopulver zufügen. Ev., falls zu fest, noch 1- 2 El Wasser dazu verkneten; in Klarsichtfolie etwa 30 min. ausruhen lassen.

Schritt3

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche, 3 - 4 mm

Schritt4

dick / rundlich ausrollen und der ausgefetteten Springform anpassen ohne auf zu kanten.

Schritt5

Mehrfach mit einer Tischgabel einstechen, für 25 min. bei 180 ° C, im vorgeheizten Backofen, auf der mittleren Schiene backen, auskühlen lassen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

In der Zwischenzeit, die entkernten Kirschen, den Zucker, Zimt, Orangeabrieb und die mit Traubensaft, angerührte Speisestärke, unter Rühren 1 min. aufkochen.

Schritt8

Etwas abkühlen lassen und auf dem vorgebackenen Boden mit Tortenring verteilen.

Schritt9

Zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Schritt10

Die Mascarpone mit dem Puderzucker und der Orangenschale glatt verrühren und über der Kirschsicht verteilen, glatt streichen.

Schritt11

Für 2 Stunden, mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Schritt12

Vor dem Servieren "üppig" mit Kakaopulver einstäuben.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-kirsch-tarte-mit-mascarpone/>