Nektarinen-Tarte

Diese Nektarinen-Tarte überzeugt mit einem knusprigen Mürbeteig, einer cremigen Ricotta-Füllung und saftigen Nektarinenspalten. Das Rezept gelingt einfach und unkompliziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 8,3 h

Gesamtzeit: 8,7 h

Zutaten

	Staubzucker

für den Mürbteig

160 g	Butter
160 g	Zucker
1 Stk.	Ei
325 g	Mehl
1 Stk.	Bio-Zitrone
1 Prise	Salz

für die Ricotta-Füllung

4 Stk.	Nektarinen
250 g	Ricotta
90 g	Zucker
2 Stk.	Eier
120 g	Zartbitter Schokolade (grob gehackt)

Zubereitung

1. Um eine **Nektarinen-Tarte** zu backen zunächst für den Mürbteig die Butter zusammen mit dem Zucker mit den Knethaken eines Handmixers oder einer Küchenmaschine verrühren, bis sich beide Zutaten gut miteinander verbunden haben. Anschließend das Ei unterrühren. Das Mehl mit dem fein abgeriebenen Zitronenabrieb sowie einer Prise Salz vermischen und nach

und nach unter die Buttermasse kneten, bis ein geschmeidiger Mürbteig entstanden ist. Eine Tarte- oder Springform mit etwa 26 cm Durchmesser sorgfältig einfetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und sowohl am Boden als auch am Rand gut andrücken. Den Boden anschließend mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade grob zerhacken. Die Nektarinen gründlich waschen, halbieren, den Kern entfernen und die Früchte in gleichmäßige Spalten schneiden.

3. Für die Füllung den Ricotta zusammen mit den Eiern und dem Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Die vorbereitete Form aus dem Kühlschrank nehmen und die gehackte Schokolade gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen. Anschließend die Ricottacreme vorsichtig darüber gießen und glatt streichen. Die Nektarinenspalten kreisförmig auf der Creme anordnen und leicht hineindrücken. Die Nektarinen-Tarte im vorgeheizten Backofen etwa 50 bis 55 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und die Oberfläche leicht goldgelb ist. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Nektarinen-Tarte gekühlt mit einem Klecks Schlagobers und einer Kugel Vanilleeis servieren.