

Mandarinentarte



Wir haben ein Mandarinenbäumchen, das jedes Jahr überaus üppig blüht und unzählige kleine Mandarinen trägt. Aus dieser reichlichen Ernte ist unter anderem dieses Rezept entstanden.

Boden

200 g Mehl
80 g Butter
1 Ei
60 g Zucker
1 Vanillezucker

Füllung

150 Zucker
3 Eier
1 Eigelb
ca. 200 ml Mandarinsaft und
Fruchtstücke
Madarinenschale nach Belieben
(ich nehme die Hälfte der
Früchte mit Schale)
2 gehäufte EL Stärke
100 g Mascarpone

Baiserdecke

1 Eiweiß
50 g Zucker

[Tarteform Kaolin](#)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden zu einem Teig verkneten und in die gebutterte Tarteform ausrollen, dabei einen Rand mit hochziehen.

Für die Füllung Zucker und Eier plus Eigelb mit dem Rührgerät dickschaumig schlagen, das dauert ca. 5 min. Dann die übrigen Zutaten nach und nach mit unterrühren. Die Füllung auf den Boden geben und bei 160 °C Umluft ca. 30 min backen.

Dann Eiweiß und Zucker dick aufschlagen und vorsichtig auf die Tarte streichen. Anschließend ca. 10-15 min weiterbacken. Die Baiserdecke darf hell gebräunt sein.