

Backobst-Tarte mit Ricotta

323

Typ: Nachspeise

Quelle: Tim Mälzer, Vox, 24 Feb 2005

Bemerkungen:

Zutaten: 150 ml Portwein
250 g Ricotta (oder Quark)
100 g Marzipanrohmasse
1 Ei
250 g Backobst (gemischt)
Blätterteig (aus dem Kühlregal)
100 g Pekannüsse
2 EL Honig

Rezept: Den Ricotta mit den Nüssen, dem Honig und dem Marzipan vermischen. Das Backobst hacken und im warmen Portwein ziehen lassen, dabei kurz aufkochen.

Das Ei verquirlen, den Teig damit bestreichen und anschließend in 7 cm breite Streifen schneiden.

Die Ricottamasse auf dem Teig verteilen, dabei leicht andrücken und einen Rand lassen. Das Obst abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen (wird für das Rotwein-Apfelmus gebraucht).

Das Obst auf der Tarte verteilen.

Für ca. 10 Minuten bei 200 °C in den Ofen geben und backen, bis der Teig aufgegangen ist.