

Italienische Rezepte

Crostata mit Erdbeeren und Mascarpone mousse

Gattung: Backen, Italien, Kuchen

FÜR 12 PORTIONEN FÜR DEN MÜRBETEIGBODEN

175 g Butter plus Butter zum - Fetten	1 Ei (Gr. M)
75 g Zucker	250 g Mehl plus Mehl für die Form - und Arbeitsfläche
Salz	

FÜR DIE FÜLLUNG

2 Blätter Rote Gelatine	200 g Schlagsahne
250 g Mascarpone	3 Essl. Mandellikör (Amaretto)
75 g Puderzucker	500 g Erdbeeren

FÜR DEN KROKANT

Öl zum Fetten	25 g Pistazienkerne
25 g Zucker	

AUSSERDEM: BACKPAPIER UND GETROCKNETE HÜLSENFRÜCHTE

1. Für den Mürbeteig Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel glatt rühren. Das Ei sorgfältig unterrühren. Mehl auf einmal dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Eine Tarteform (ca. 28 cm Durchmesser) leicht fetten und mit Mehl ausstreuen, überschüssiges Mehl abschütten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen, in die Form legen und fest andrücken. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann überstehenden Teig abschneiden. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
3. Den Teig mit einer Gabel mehrmals anstechen, mit Backpapier vollständig abdecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Boden 20 Minuten in der Ofenmitte backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und weitere 15-20 Minuten goldbraun backen. Boden herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone und Puderzucker mit einem Löffel in einer Schüssel verrühren. Sahne steif schlagen. Mandellikör im kleinen Topf erhitzen, vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und 2 EL Mascarpone unterrühren. Gelatinemischung unter den Mascarpone rühren, dann die Schlagsahne unterheben. Auf dem abgekühlten Boden verteilen und glatt streichen.
5. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen, vierteln, auf die Crostata geben und 1 Stunde kalt stellen.
6. Für den Krokant 2 Blatt Backpapier mit Öl fetten. Zucker in einer Pfanne oder in einem Topf mit dickem geradem Boden karamellisieren, Pistazien untermischen. Sofort auf ein Blatt Backpapier geben und mit dem zweiten Blatt abdecken, dann mit einem Rollholz so dünn wie möglich ausrollen. Abkühlen lassen und anschliessend fein hacken.
7. Krokant direkt vor dem Servieren auf die Torte streuen.