



# SCHMAND-TARTE MIT GIOTTO

12 STÜCK

## ZUTATEN:

### Für den Teig:

- 110 g Mehl + Mehl für die Form
- 70 g Butter + Fett für die Form
- 40 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL blanchierte, gemahlene Mandeln

### Für die Creme:

- 6 Stangen GIOTTO (à 9 Kugeln)
- 1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 500 g Schmand

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Backzeit: ca. 35 Min.

Kühlzeit: ca. 3 Std.

Schwierigkeitsgrad ●●●●○

**Außerdem:** 1 Tarteform (Ø 22 cm), ca. 600 g trockene Erbse zum Blindbacken

## ZUBEREITUNG:

**SCHRITT 1:** Für den Teig Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb, Vanillezucker, Salz und Mandeln zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Für die Creme GIOTTO pürieren.

**SCHRITT 2:** Teig zwischen Folie ca. 5 mm dick ausrollen und eine gefettete und bemehlte Tarteform (Ø 22 cm) damit auslegen, Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen, trockene Erbsen, Backpapier und Erbsen entfernen und Teig etwas abkühlen lassen.

**SCHRITT 3:** Ei, Zucker, Puddingpulver und Schmand verrühren. Mürbeteigboden mit GIOTTO-Creme astreichen. Schmand Creme einfüllen und glatt streichen. Tarte weitere ca. 20 Minuten backen (Creme darf noch etwas weich sein). Schmandtarte in der Form auskühlen lassen, ca. 2 Stunden kalt stellen und nach Wunsch mit GIOTTO-Kugeln garniert servieren.