

# Holunder-Joghurt-Tarte

Für die heißen Sommernachmittage gibt es eine Tarte der besonderen Art aus süßem Holunder und erfrischendem Joghurt!



## Holunder-Joghurt-Tarte

**Zutaten:**  
(für eine Tarte Ø26cm)

**Mürbteigboden:**

- 70 g feiner Zucker (idealerweise Mascobado- oder Rohrohrzucker)
- 150 g kalte Butter
- 100 g [Land-Leben-Semmelbrösel](#)
- 150 g Mehl
- 1-2 EL Milch

- 1 Prise Salz
- Abrieb 1/2 Zitrone

### **Holunder-Joghurt-Creme:**

- 100 ml Holundersaft
- 350 ml Schlagobers (kalt)
- 400 ml Naturjoghurt (kalt)
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- ev. 2-3 EL Staubzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 8 Blatt Gelatine

### **Zubereitung:**

- Mehl, Zucker, Zitronenabrieb und Salz vermischen und auf eine Arbeitsfläche geben. Die kalte Butter auf das Mehl reiben (oder in kleine Stücke schneiden.) Rasch zu einem homogenen Teig kneten.
- Die Tarteform mit Butter einfetten und mit Mehl oder Semmelbrösel ausstauben.
- Den Teig in die Form drücken, ca. 3 cm den Rand hoch. 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen. Währenddessen das Backrohr auf 170°C Ober- Unterhitze vorheizen. Mit einer Gabel einige Male in die Tarte stechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten lang backen, bis der Rand leicht Farbe annimmt. Vollständig auskühlen lassen.
- Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser für einige Minuten einweichen. Den Schlagobers cremig aufschlagen.
- Den Holundersaft in einem Topf langsam erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und im warmen Saft auflösen.
- Den Holundersaft mit der aufgelösten Gelatine, Zitronensaft- und abrieb und die Vanille unter das Joghurt rühren. Schlagobers mit einem Schneebesen unterheben. Die Creme abschmecken und ev. etwas Zucker und Zitronensaft nachgeben.
- Die Creme in die Tarte füllen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)