



Süßer Mürbeteig nach Donna Hays

Zutaten

270 g Mehl
3 EL feiner Zucker
150 g kalte Butter, in Stücke geschnitten
2-3 EL Eiswasser

Der Belag

500 g Mascarpone
1 Becher Schlagsahne
2 Vanilleschoten
Vanillezucker
Sahnesteif
500 g Erdbeeren (oder sonstige Früchte)

Der Teig

1. Mehl, Zucker und Butter im Thermomix bei Stufe 5 zu einem krümeligen Teig verarbeiten
2. Dann bei laufendem Motor das Eiswasser hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten
3. Danach den Teig nochmal von Hand durchkneten
4. Den Teigball in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen
5. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen und die Form damit auskleiden. Es geht eigentlich jede 26 cm Springform oder eine Tarteform
6. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, den Teig mit einer Lage Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren und 10 Minuten blindbacken. Dann unbedeckt weitere 10 Minuten goldbraun backen

Die Vanillecreme

1. Erst die Sahne mit Sahnesteif schlagen (mit Thermomix oder Handrührgerät)
2. Mascarpone in eine Schüssel geben, 2 Vanilleschoten aufschlitzen und das Mark zur Mascarponemasse geben
3. Frei nach Geschmack Vanillezucker dazugeben (Vorsicht, hier wird es schnell zu süß).
4. Alles mit einem Schneebesen verrühren.
5. Die steife Sahne vorsichtig unterheben.
6. Die Masse auf den ausgekühlten Boden geben
7. Mit 500 g Erdbeeren (ganze Früchte) belegen – wobei die Schnittflächen (Grün ab!) nach unten und die Spitzen nach oben zeigen sollten, so sieht es einfach besser aus.
8. Alles am besten noch ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, damit es wirklich schnittfest wird