

Beerentarte mit Ricotta



150 g Dinkelbutterkekse
100 g gemahlene Haselnüsse
125 g Butter
250 g Doppelrahmfrischkäse
250 g Ricotta
250 g Saure Sahne
200 g Rohrohrzucker
3 Eier
1 EL Vanillepuddingpulver
abgeriebene Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ unbehandelten Zitrone
250 g gemischte Beeren z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren

1. Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden, die Dinkelbutterkekse im Mixer oder der Küchenmaschine sehr fein hacken. In eine Schüssel geben und mit den gemahlenen Haselnüssen vermischen.
3. Die Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und mit den Haselnüssen und Keksbröseln vermischen. Die Mischung auf den Boden der Tarteform geben und mit den Fingern festdrücken. Für ca. 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
4. Währenddessen die Beeren vorsichtig waschen und putzen, dann in einem Sieb abtropfen lassen.
5. In einer großen Schüssel den Frischkäse mit dem Ricotta und der Sauren Sahne verrühren. Zucker, Eier, Vanillepuddingpulver, abgeriebene Zitronenschale sowie Zitronensaft dazugeben und unterrühren.
6. Die Tarteform aus dem Kühlschrank nehmen, die Ricottacréme auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen. Dann die abgetropften Beeren auf der Ricottacréme verteilen.
7. Die Beerentarte in der Mitte des vorgeheizten Ofens für ca. 45 Min. backen. Die Tarte ist fertig, sobald die Ricottacréme fest ist. Dazu die Tarteform vorsichtig hin- und her ruckeln.
8. Vor dem Servieren abkühlen lassen.