Zutaten

- Zutaten für die Tarte:
- 1 Eigelb
- 40 g Vanillezucker
- 250 g Ricotta
- Schalenabrieb und Saft einer halben Limone
- 1 Eßl. brauner Zucker
- 1 Rolle Blätterteig
- Zutaten für das Pesto:
- 1 Bund Basilikum
- 0,1 l Wasser mit 75 g Zucker verkochen und auskühlen lassen
- 30 g geröstete Mandelstifte
- Mark einer Vanilleschote
- Schalenabrieb und Saft einer halben Zitrone
- Erdbeersalat:

Backen, Dessert, Kuchen

Erdbeer-Ricotta Tarte mit Erdbeeren und süßem Basilikumpesto

Frisch, herb und süß – so schmecken die Farben Grün und Rot. Toll für ein sonniges Sommerpicknick!

So wird’s gemacht:

1. 4 Tarteformen von 8 cm Durchmesser ausfetten, mehlieren und mit dem Blätterteig auslegen.
2. Überstehende Teigränder entfernen.
3. Ricotta mit dem Vanillezucker, dem Eigelb Limonensaft und -abrieb verrühren und auf den Tarteformen verteilen
4. Den braunen Zucker gleichmäßig auf der Ricottacreme verteilen und im Ofen für ca. 25 Min. bei 190 Grad backen.
5. Für das Pesto sämtliche Zutaten, bis auf den Zitronensaft, in einen Standmixer geben und fein pürieren.
6. Erst kurz vor dem Gebrauch den Zitronensaft einrühren, da

- 250g Erdbeeren

sonst das Pesto an Farbe verliert.

7. Erdbeeren waschen und auf gewünschte Größe klein schneiden.
8. Mit einem Eßlöffel Vanillezucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.