heute gibt es...

Crostata di ciliegie

Zutaten: (für eine 24er Tarteform)

Teig:

- 300g Mehl
- 5g Backpulver
- 150g Zucker
- 100g kalte Butter
- 1 Ei
- eine Prise Salz
- geriebene Zitronenschale einer halben Bio-Zitrone

Füllung:

- 600g Kirschen (Gewicht entsteint)
- 100g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 15g Stärke

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die kleingewürfelte Butter und die restlichen Teigzutaten dazugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für 30-40 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Währenddessen die Füllung zubereiten. Hierfür zunächst die Kirschen entsteinen und anschließend mit dem Zucker , dem Zitronensaft und der gesiebten Stärke in eine Schüssel geben. Alles gut mit einem Löffel durchmischen und bis zum Füllen der Tarte beiseite stellen.
3. Nach der Kühlzeit einen kleinen Teil des Teiges für die Dekoration abtrennen und im Kühlschrank lassen. Den restichen Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 4mm dick ausrollen. Die Tartform gut einfetten, mit dem Teig auslegen und diesen vorsichtig andrücken. Am Rand etwas Teig (ca. 0,5 – 1cm) überstehen lassen und die restliche Masse zum anderen Teil in den Kühlschrank stellen.
4. Danach den Boden der Crostata mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Kirschen inklusive des ganzen Saftes einfüllen und die Früchte darauf gleichmäßig verteilen, sodass eine ebene Oberfläche entsteht.
5. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Nun den restlichen Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, den Teig dünn ausrollen und entsprechend den eigenen Wünschen schneiden bzw. ausstechen, um die Crostata zu dekorieren. Klassischerweise werden dünne Streifen geschnitten und gitterförmig auf die Oberfläche verteilt. Man kann hier aber beispielsweise auch wie in meinem Fall mit Ausstechformen arbeiten und ein Kette aus Kreisen bilden oder die Kreise beliebig verteilen. Am besten auch an der noch vorhandenen Teigmenge orientieren.
7. Die Crostata anschließend für ca. 1 Stunde und 15 Minuten backen (bitte Backzeit relativ sehen, da dies bei jedem Ofen anders ist) und dabei folgendermaßen vorgehen:
   Zunächst die Tarteform für 20 Minuten im Zentrum des Ofens stellen. Anschließend, damit der Boden auch gut gebacken ist, für 15 Minuten auf den untersten Auszug des Backofens

wechseln. Zum Schluss für ca. 40 Minuten im mittleren Auszug fertig backen.
Die Füllung sollte am Ende der Backzeit nicht mehr flüssig sein und der Teig auf der Oberfläche goldbraun. Beachte Tipps weiter unten.

8. Die fertige Crostata bei Zimmertemperatur für 3-4 Stunden in der Form abkühlen lassen, aus der Form holen und falls gewünscht mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

- Benutze am besten eine Tarteform mit herausnehmbaren Boden. Dadurch wird es dir leichter fallen die Tarte aus der Form zu lösen.
- Für eine vegetarische Variante des Desserts kannst du einfach die Butter durch 80ml geschmacksneutralem Öl austauschen.
- Sollte beim Backen die Füllung noch flüssig, der Teig auf der Oberfläche aber schon goldbraun sein, die Crostata bis zum Ende der Backzeit mit Alufolie bedecken.
- Auch wenn die Versuchung groß ist, solltest du die Crostata vor dem Probieren unbedingt abkühlen lassen, da dir diese sonst beim Herauslösen aus der Form kaputt gehen könnte.