

Tivi Kaspar

PFIRSICH-TARTE MIT VANILLEEIS VOM BAUERNHOF

FÜR 1 TARTEFORM (28 CM DURCHMESSER):

- ▶ 1 SPAR PREMIUM Butter-Blätterteig
- ▶ 4 - 5 SPAR Pfirsiche, in Spalten geschnitten

KARAMELL:

- ▶ 60 g S-BUDGET Feinkristallzucker
- ▶ 20 g SPAR Natur*pur Bio-Butter

AUSSERDEM:

- ▶ SPAR Eis-Genuss vom Bauernhof aus Kärnten - Sorte: Vanille

ZUBEREITUNG:

- ▶ Zucker karamellisieren, Butter beimengen, umrühren und in eine Tarteform gießen.
- ▶ Pfirsichspalten kreisförmig auf den Karamell legen.
- ▶ Blätterteig etwas größer als die Form ausschneiden und das Obst damit verschließen.
- ▶ Den Rand leicht andrücken. Mit der Gabel Löcher in den Teig einstechen.
- ▶ Im heißen Ofen bei 200°C ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- ▶ Die Tarte vorsichtig stürzen: dafür einen Teller auf die Form legen und vorsichtig umdrehen.
- ▶ Ein wenig auf die Form klopfen, abheben und mit dem köstlichen SPAR Eis-Genuss vom Bauernhof aus Kärnten genießen.

TIPP! Oder kleine Mini-Tartes machen, eignet sich besonders gut als flottes Dessert - ohne große Vorbereitungen.

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: leicht



SPAR

