

An angel's kiss in summer:  
Beeren- Tarte mit Kirschen,  
Erdbeeren, Johannisbeeren und  
Vanillecreme – my summer cake  
is made from all these  
things...



Unschwer zu erraten, welches Lied mir heute beim Backen durch den Kopf geisterte, oder? ^^ Summer wine von Natalia Avelon schien mir bei der heutigen Fülle an Sommerzutaten mehr als passend und so sumgte ich beim Rühren, Mischen und Dekorieren in Dauerschleife vor mich hin.

Die Sommerzeit beschenkt uns jetzt reich mit Früchten und allerlei roten beerigen Glückmachern und ich liebe diesen Überfluss an gesunden Leckereien aus der Natur.

Da wir heute Besuch bekommen, ist das die perfekte Gelegenheit, sie allesamt auf einen frischen Vollkorn- Biskuit zu betten, eng aneinander gekuschelt auf einer weichen Schicht

aus Puddingcreme mit echter Vanille und gekrönt mit einem schokoladigen Betthupferl.

So dürfen sie sich noch kurz ausruhen, bevor die Kaffeezeit beginnt und sie auf die Tafel wandern, um hoffentlich bewundert und dann intensiv genossen zu werden.

Das Rezept für den **Biskuitteig** ist mein Universalrezept, das ich auch beim **Osterlamm** benutze.

4 Eier (getrennt)  
1 Prise Salz  
4 EL lauwarmes Wasser  
120 g Zucker  
etwas Vanillepulver  
1 gehäufter TL Backpulver  
175 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Eine Form für Biskuit-Obstböden fetten und mit Zucker ausstreuen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in die Form geben und 20- 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen, völlig erkalten lassen.



Darau

f kommt eine selbst gekochte **Creme**:

250 ml Milch

30 g Stärke

1 ausgekratzte Vanilleschote

2 gehäufte EL Zucker

Den Großteil der Milch mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. Ich gebe immer noch die leere Vanilleschote mit dazu.

In einer Schüssel ein paar Esslöffel Milch mit der Stärke verrühren. Das Ganze in die fast kochende Milch einrühren und weiter rühren, bis es blubbert und andickt.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen, dabei immer wieder umrühren oder eine Folie drüber legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Creme gleichmäßig auf den Biskuit streichen. Darauf kann man beliebig Beeren verteilen, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, ... oder auch von allen etwas. =)

Wer möchte kann dann als **Deko** etwa 100 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre schmelzen und die Tarte damit verzieren. [nurkochen]



Ich wünsche euch allen einen erholsamen und schönen Feiertag, genießt die Sonne, wenn sie scheint und genießt vor allem ein

gutes Essen mit lieben Menschen und ein anständiges Stück  
Kuchen! ;)

Genussvolle Grüße, eure Judith ♥