

# Blaubeer-Johannisbeertarte mit Mascarponefüllung zuckerfrei



 90 min.  329 kcal  SteviaSweet Crystal

## Zubereitung ohne Zucker

1. Kalte Butter, **SteviaSweet Crystal**, Weizenmehl und Backpulver zu einer krümeligen Mischung vermengen. Wasser hinzugeben und zu einem gleichmässigen Teig verrühren. Den Teig in eine Folie einwickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Dann mit bemehlten Fingern eine Tarteform bis zum Rand mit dem Teig auskleiden. Den Teig mit Backpapier abdecken und z.B. mit Reis beschweren. Den Boden auf mittlerer Schiene bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Anschliessend Reis und Backpapier entfernen, sobald der Boden etwas abgekühlt ist.
3. Für die Füllung: Mascarpone, Joghurt, geriebene Zitronenschale und **SteviaSweet Crystal** vermischen. Die Mischung mit dem Mixer leicht schaumig schlagen.
4. Anschliessend mit einem Löffel über dem abgekühlten Tarteboden verteilen und mit Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren garnieren.

## Zutaten für 8 Portionen

### Boden

100 g	Butter
40 g	<b>SteviaSweet Crystal</b>
160 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver
1 EL	kaltes Wasser

### Belag

250 g	Mascarpone
100 g	Joghurt Nature
1/2	Zitrone, geriebene Schale davon
1 1/2 EL	<b>SteviaSweet Crystal</b>
200 g	Blaubeeren
100 g	schwarze Johannisbeeren

## Nährwerte pro Portion

329	kcal
1383	kJ
5.5	Protein in g
9	Kohlenhydrate in g
26	Fett in g