

Trauben-Crostata

Für 1 Backblech «della Nonna»

1 ausgewallter Blätterteig

(25 × 42 cm), längs halbiert

25 g **dunkle Kuchenglasur**, geschmolzen

100 g **Vanilleflan**, gut verrührt

4 EL **Vollrahm**, steif geschlagen

je 125 g **weisse und rosa kernlose Trauben**, halbiert

3 EL **Quittengelee**, erwärmt

1. Teig in die Form legen, Boden dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 5 Min. fertig backen, herausnehmen, auskühlen.

2. Crostata-Boden innen mit Kuchenglasur bestreichen, trocknen lassen.

3. Flan und Schlagrahm verrühren, auf dem Crostata-Boden verteilen, mit Trauben verzieren, mit Gelee bestreichen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Portion (½): 248 kcal, E 3 g, Kh 28 g, F 14 g

Beeren-Crostata

Für 1 Backblech «della Nonna»

1 ausgewallter Blätterteig

(25 × 42 cm), längs halbiert

1 EL **Zucker**

100 g **Vanilleflan**, gut verrührt

4 EL **Vollrahm**, steif geschlagen

225 g **gemischte Beeren** (z. B. Blaubeeren, Erdbeeren, Himbeeren)

3 EL **Erdbeerguss-Gelee**, erwärmt

1. Teig mit Zucker bestreuen, mit dem Wallholz etwas andrücken. Teig in die Form legen, Boden dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 5 Min. fertig backen, herausnehmen, auskühlen.

2. Flan und Schlagrahm verrühren, auf dem Crostata-Boden verteilen, mit Beeren verzieren, mit Gelee bestreichen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Portion (½): 232 kcal, E 3 g, Kh 26 g, F 13 g

