



Schlanke Linie Apfel-Birnen-Tarte

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungsdauer:

Airfryer 180 °C – 14 Minuten

Backrohr 200 °C - ca. 30 Minuten

Zutaten: (für 4 kleine oder 1 große Auflaufform):

Strudel-Mürbteig

2 Äpfel in Spalten geschnitten

2 Birnen in Spalten geschnitten

10 Walnüsse

2 EL Schlanke Linie Mascarpone

1 Becher Schlanke Linie Kochcreme nach Sauerrahm Art

2 TL Zucker oder Rohrzucker

1 Eidotter

1 TL Zimt

Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Den Airfryer auf 180 °C oder das Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Die in Spalten geschnittenen Äpfel und Birnen mit Zitronensaft beträufeln.

Auflaufform/en mit etwas Öl einpinseln und mit Mürbteig auslegen. Die Apfel- und Birnenspalten abwechselnd in die Form schichten und Walnusshälften dazu geben.

Den Eidotter, Schlanke Linie Mascarpone, Schlanke Linie Kochcreme nach Sauerrahm Art und den Zucker vermengen und die Früchte damit begießen. Die Schlanke Linie Apfel-Birnen-Tarte im vorgeheizten Airfryer oder im Backrohr backen.