



## Tarte du Dimanche

*David Heisch, Küchenchef Restaurant Schützen, Hotel Schützen*

400 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
1/2 Vanille-Stange

Für den Teig Butter und Zucker glatt rühren. Vanille-Stange auskratzen. Ei dazurühren, anschliessend Mehl dazusieben und kurz mitkneten. Den Teig 1 Stunde kühl stellen.  
Anschliessend auswallen, in eine Springform geben (20cm Durchmesser) und mit rohen Linsen oder Reis belegen. Im Ofen bei 180° 20 Minuten blind backen.

500 g Milch  
50 g Mehl  
2 Eier  
2 Eigelb  
100 g Zucker

Für die Crème alle Zutaten in einer Schüssel mixen. Anschliessend kurz aufkochen und dann kühl stellen.

750 g Erdbeeren  
Basilikumblätter, weisse Schokolade

Für die Garnitur die Erdbeeren waschen und halbieren. Die abgekühlte Crème mit dem Spritzsack auf dem Teigboden verteilen. Die Erdbeeren vom Rand nach innen einschichten. Weisse Schokolade darauf raffeln und mit kleinen Basilikumblättern garnieren.