Tarte mascarpone et fruits rouges

Les ingrédients

- 1 Pâte Brisée HERTA
- 300g de mélange de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles)
- 150g de yaourt grec
- 150g de mascarpone
- 2 càs. de miel
- zeste d'un ½ citron + jus à volonté

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un petit bol, mélangez le mascarpone, le yaourt grec, le miel et le zeste de citron. Goûtez et assaisonnez avec du jus de citron.
- Placez la **pâte brisée HERTA** avec son papier de cuisson dans un moule à tarte, pressez-la fermement contre le bord et piquez des trous dans la base. Faites cuire la pâte seule pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Sortez-la du four et laissez-la refroidir.
- Pendant ce temps, réchauffez brièvement les fruits dans une casserole pour qu'ils perdent un peu d'humidité (ajoutez éventuellement ½ càs. de sucre pour un goût plus sucré).
- Etalez généreusement sur la pâte refroidie le mélange de mascarpone et disposez les fruits par-dessus. Complétez avec un zeste de citron supplémentaire. Servez immédiatement.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **6**