



Leidenschaftlicher
Hobbybäcker



TARTE' OPOLIS

Mandelmürbteig, griechische Joghurt Creme, Zitronen-Rosmarin-Aprikosenkompott, Honig und karamellisierten Mandelblättchen

ZUTATENLISTE

Mandelmürbteig

- 200 g Mehl, Typ 405
- 1 Ei
- 30 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 120 g kalte Butter
- 1 Prise Salz

Kokos-Mascarpone-Creme

- 340 g griechischer Joghurt 10% Fett (2 Becher)
- 60 g Zucker
- 125 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 3 TL SanApart

Zitronen-Rosmarin-Aprikosen-Fruchteinlage

- 1 Glas Aprikosen (Abtropfgewicht 300 g)
- 3-4 EL Zucker
- 6 EL Zitronen-Rosmarin Sirup
der Marke Sirup! von Schuster's Spezialitäten
- 3 Blatt Gelatine

Dekoration

- 3 EL Honig (Cremige Konsistenz)
- 25 g Mandelblättchen
- 1 EL Puderzucker

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Quadratische Tarteform mit gewelltem Rand und Hebeboden 23,6 cm x 23,6 cm
- 3 Einweg-Spritzbeutel
- Küchenmaschine/Handrührgerät
- kleine Winkelpalette
- Backpapier
- Frischhaltefolie
- Nudelholz/Rollholz
- Pürrierstab
- 1 kleiner Topf
- 1 kleine beschichtete Pfanne
- Backblech
- 300 g getrocknete Hülsenfrüchte, z.B. Erbsen
- runde Tülle Ø 12 mm

Das Rezept

Backzeit: 15–20 Minuten

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Backform: Quadratische Tarteform mit gewelltem Rand und Hebeboden 23,6 cm x 23,6 cm

Mandelmürbteig

Die Tarteform einfetten und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine/des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Anschliessend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Nach der Kühlzeit den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwas etwas größer als die Tarteform ausrollen. Die obere Schicht Backpapier vorsichtig abziehen und den Teig in die Tarteform legen (die zweite Backpapierlage liegt nun oben). Die zweite Backpapierlage vorsichtig abziehen und den Teig mit den Fingern in die Form drücken. Anschliessend die Form für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Nach der zweiten Kühlzeit den überschüssigen Teig am Rand mit einem scharfen von innen nach außen abschneiden und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Nun den die Form mit Backpapier auslegen, sodass auch die Ränder davon abgedeckt sind und mit den getrockneten Hülsenfrüchten auffüllen.

Die Tarte nun für 15-20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

Nach der Backzeit sofort die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Mandelmürbteig vollständig auskühlen lassen. Solltet ihr das Gefühl haben, dass der Boden nach dem Entfernen der Hülsenfrüchte noch nicht durchgebacken ist, backt ihn nochmals 5-10 Minuten ohne die Hülsenfrüchte weiter.

Griechische Joghurt-Creme

Den griechischen Joghurt, zusammen mit der Mascarpone und dem Zucker auf höchster Stufe mit der Küchenmaschine aufschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Wichtig hierbei ist, dass die Rührschüssel kalt ist.

Nun bei geringer Rührgeschwindigkeit langsam die Sahne dazu gießen. Sobald sich die Sahne mit der Joghurt-Creme verbunden hat, die Creme auf höchster Stufe aufschlagen. Sobald diese eine feste Konsistenz hat, das SanApart bei laufender Maschine hinzufügen und ca. 1 Minute weiter aufschlagen.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit 12er Lochtüle füllen und bis zur Verwendung kühlen.

Zirtonen-Rosmarin-Aprikosen-Fruchteinlage

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

Die Aprikosen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die Abgetropften Aprikosen in einen Topf geben und zusammen mit dem Sirup und dem Zucker aufkochen.

Sobald die Masse kocht, den Topf vom Herd nehmen und die Aprikosen fein pürieren. Ggf. nochmals mit etwas Zucker und/oder Sirup abschmecken. Die Masse sollte nicht(!) süß, sondern säuerlich und Rosmarin und Aprikose klar schmeckbar sein.

Die eingeweichte Gelatine in der heißen, pürierten Aprikosenfruchteinlage auflösen. Die Masse anschließend zügig weiterverarbeiten (s. Fertigstellung)

Fertigstellung

Zunächst die Aprikosenfruchteinlage auf der ausgekühlten Mürbteig Tarte-Schale verteilen und glatt streichen. Nun die Tarte nochmals für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Fruchteinlage fest wird.

Nach der Kühlzeit zunächst eine gleichmässige Schicht mit der Griechischen Joghurt Creme aufdressieren und mit der kleinen Winkelpalette glatt streichen. Die Tarte sollte bis zum Rand mit der Creme gefüllt sein.

Nun zunächst an allen 4 Seiten der Tarte einen Rand und dann diagonal (bei der Mitte beginnend) Streifen mit der Creme aufdressieren. Danach die Tarte nochmals für 15 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Zwischenzeitlich die Mandelblättchen zusammen mit dem Puderzucker in eine kleine beschichtete Pfanne geben und auf mittlerer Hitze sanft karamellisieren. Hierbei ständig rühren und aufpassen, dass die Mandeln nicht verbrennen.

Die Blättchen sollten nur eine leichte Bräunung und Karamellschicht erhalten.

Sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, die Mandeln sofort auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Dekoration

Die Tarte vorsichtig aus der Form lösen und auf einer Platte anrichten. Ich habe eine Schieferplatte verwendet.

Den Honig in einen Spritzbeutel geben und eine kleine(!) Ecke davon abschneiden und in die Rillen auf der Tarte-Oberfläche einfüllen.

Zuletzt die karamellisierten Mandelblättchen auf der Tarte verteilen.