Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE TATIN MIT MANGO UND SPEKULATIUS

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Wer sucht noch nach einer Nachspeise, die schön aussieht, schnell zubereitet wird und keine komplizierte Zutaten braucht? Ich immer ! □□ Für unseren letzten Besuch hatte ich für das Dessert nicht all zu viel in der Küche da. Noch 3 Mangos, Mehl und Zucker habe ich immer in der Küche, und ein paar Weihnachtsgewürze waren noch in der Schublade.

Ich wollte eigentlich eine Tarte au Chocolat mit Mango zubereiten…. aber leider war die Sahne im Kühlschrank fast alle! (ich muss mich echt besser organisieren!). Es wurde also umgewandelt in einer Tarte Tatin mit Mango, da wir dafür fast „nichts“ brauchen. Boden, Obst und Zucker … et voilà!

Der Teig ist einfach ein **„Sandteig“ also „Pate sablée“:**

Mit 120 g Mehl, 60 g Butter, 20 g Zucker, etwas Wasser. Bei größeren Teigmengen (ab 250 g Mehl) kommt 1 Eigelb mit ins Spiel.

Den Sandteig mag ich gern, weil er für mich eine Art festerer Streuselteig, den man ausbreiten kann ist. Das Rezept für Sandteig ist total praktisch, das habe ich aus meinem Basis Teig für Tarte gemacht. Dafür braucht ihr weniger Zutaten, und er wird auch sehr schön knusprig.

Wie kann ich meinen Teig aromatisieren oder wie mache ich es, dass er nicht zu fest oder zu weich wird?

Diese Frage bekomme ich oft. Also man kann jede Art „Mürbteig“ mit Gewürzen (Zimt, Vanille, Lebkuchengewürze….) aromatisieren. Die Konsistenz des Teigs ändert sich hier nicht.

Ihr könnt auch etwas gemahlene Haselnüsse, Mandeln oder noch Kokosraspeln zu dem Teig geben. Hier aber aufpassen: es kommt immer zu dem Teig, es wird kein Mehl dafür abgezogen, sonst wird der Teig zu klebrig und fettig. Ich mag es, die Hälfte des Butter Gewichts als Nusspulver zu dem Teig zu geben.
Ich bin mal nicht so und erkläre was ich damit meine:

Für meinen Teig heute:

120 g Mehl, 60 g Butter, 20 g Zucker, 30 g gemahlene Haselnüsse

Hier trozdem das Basis Rezept für Sandteig (Pate sablée):

250 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Eigelb, etwas Wasser + 60-65 g gemahlene Nüsse.

Wie viel Wasser kommt in den Sandteig? (weil da bin ich sicher, dass die Frage direkt als Kommentar kommt):

Es ist schwierig eine GENAUE Angabe zu geben. Ich gebe immer 2-3 EL Wasser zu dem Teig und dann schaue ich, wie es wird. Ich knete meinen Teig und gebe das Wasser nach und nach bis der Teig eine schöne festere Konsistenz hat. Also Aufmerksamkeit und Geduld ist gefragt.
Die Mangos habe ich als dicke Streifen geschnitten, und dann genau so lange gebacken, wie ich bei der Apfel Version der Tarte Tatin gebacken habe. Meine Mangos waren leider nicht soooo reif und habe die Zeit gebraucht. Also bitte aufpassen und die Backzeit dem Reifegrad des Obsts anpassen: reife Mango (20 Minuten Backzeit) und bei festere Mango (35 Minuten). Bei wie viel Grad ? Naaaa ja : wie immer **180°C Umluft**.

Als Begleitung der Tarte tatin habe ich noch ein kleines Kompott mit dem Rest Mango Stückchen (wäre Schade gewesen, sie weg zu tun).

Zutaten für 3 kleine Tatin Tartelettes:

2 Mango, 75 g Zucker

Boden: 120 g Mehl T45, 60 g Butter, 20 g Rohrzucker, etwas Wasser, 1 TL Spekulatius Gewürze

Für das Kompott: den Rest Mango klein geschnitten, 40 g Zucker, 1/2TL gemahlene Zimt, 1 Sternanis, 100 g Orangensaft

Schlagsahne zum Verzieren.

1- Der Boden:

Die ganzen Zutaten kneten, bis ein fester Teig entsteht …

Ungefähr wie hier …. (den Teig dann dünn ausbreiten: 0,4-0,5 mm dünn)

2- Die Mango halbieren und in Streifen schneiden.

In einer kleinen Pfanne 50 g Zucker als Karamell schmelzen und dann es in die kleine Creme Brûlées Formen gießen und darauf die Mangoscheiben legen.

Kleine Teigkreise auf den Mangos legen, mit einer Gabel anstechen und die Tartelettes können in den Backofen für 35 Minuten bei 180°C hineingeschoben werden.

Den Rest Teig habe ich noch ein Mal ausgebreitet, um damit noch Plätzchen zu machen.

3- Das Kompott: in einer Kasserolle den Zucker mit etwas Orangensaft karamellisieren…

und dann den Mangostückchen hineingeben und 8 Minuten als Kompott mit dem Zimt und Sternanis köcheln lassen.

Wenn die Tartelettes Tatin gebacken sind, werden sie direkt auf schöne Teller umgekippt. Dazu kommt noch ein bisschen Mangokompott, Plätzchen und Schlagsahne!

So, jetzt muss ich noch kurz einkaufen gehen (die letzten Vorräte für Weihnachten besorgen) und dann kann bei uns das Weihnachtsprogramm beginnen! Darauf freue ich mich wirklich □□

Euch noch ein gros bisous und einen schönen Tag.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de