



TARTE AU FROMAGE BLANC - FRANZÖSISCHER KÄSEKUCHEN

Hooooo le beau gâteau! Es ist der Wahnsinn, was man für schöne Fotos machen kann, wenn das Wetter grau ist. Hier ist es wieder zu sehen, wie das Licht und die richtige Kameraeinstellung wichtig sind für ein gutes Foto. Aber das Foto haben wir nicht gegessen, sondern den Kuchen.

Zum Thema **Tarte au fromage blanc**, wollte ich unsere über neue Beschäftigung zu Hause erzählen. Seit mehr als 2 Wochen bereiten wir mit Léandre mal wieder unseren eigenen Joghurt! Ich habe so eine alte (und einfache) Joghurt Maschine und jeden 3. Tag setzen wir unsere Joghurt Experimente fort.

Wir hatten angefangen mit einem gehaltvollen Griechischen Joghurt und seitdem arbeiten wir uns weiter mit einem bestehenden Joghurt, den wir dann wieder vermehren. Es ist ein bisschen wie unsere Maurice (außer, dass Joghurt ganz brav ist und die Küche nicht voll beschmiert). ?

Unsere Joghurt sind echt sehr gut und wir freuen uns sehr, sie selber zu machen. Ich kann euch nur empfehlen es selber auszuprobieren!

Ihr musst euch jetzt auch vorstellen, dass das Experiment Spaß macht und, dass wir mal zuviel Joghurt hatten. Ich habe dann gedacht, dass wir damit einen „typischen“ Französischen Kuchen backen könnten: **die Tarte au fromage blanc!** Kennt ihr sie? Naaaa , jaaaaaa !!!

Eigentlich habe ich irgendwie die Befürchtung, dass es aus Deutschland kommt! ? Aber egal, bei uns in der Moselle ist es ein echter Klassiker. Wir bereiten sie aber mit **Fromage blanc**.

Was ist fromage blanc?

Es ist ein Art Quark aber der irgendwie nicht so säurig ist, sondern mild im Geschmack wie ein Joghurt. Es ist der Creme Quark sehr ähnlich. Leider gibt es in Deutschland keinen Vergleich.

Was mache ich wenn ich keinen Fromage blanc habe?

Ich mische einen etwas festeren Joghurt (griechischer Joghurt z.B.) mit Naturjoghurt und ein bisschen Speise Quark. Et voilà. Wenn es ein bisschen mehr Fett haben soll, tue ich einfach ein bisschen Mascarpone ins Spiel. Es muss aber eine sehr harmonische und cremige Masse werden, die aber nicht fest wird.

Meine Maman bereitet den Kuchen mit einer Flan Mischung, die unter den Fromage blanc untergerührt wird. Da ich aber keine „Fertigpackung“ mag, habe ich ein Rezept mit nur einfachen Zutaten entwickelt. Ich fange es wie ein Creme Patissière Rezept (Eigelb mit dem Zucker schlagen und dann ein bisschen Mehl dazu geben) und gebe diese Basis Mischung für Pudding in den Fromage blanc (Joghurt-Quark Masse).

Tipps für die perfekte Tarte au fromage blanc:

- 1/3 des Eiweiß mit einem Schneebesen in die Masse arbeiten und dann mit einem Teigschaber. So vermeiden wir die Klumpen.
- nicht zu viel Zucker in die Creme. Das schmeckt man sofort raus (weil es ein leichter Teig ist, ohne zu viel

- Mehl, wird der Zucker sehr dominant)
- Den Boden bitte „Blindbacken“ (also ohne Füllung)
 - Die Tarte in dem Backofen abkühlen lassen mit einer leicht geöffneten Tür.
 -

Ideen für Käsekuchen Variationen:

- mit Orangenzesten in der Creme
- mit Tonkabohnen
- mit gefrorenen Himbeeren
- mit Schokoladen Stückchen oder Kakao
- mit Spekulatius Gewürzen in dem Teigboden

Zutaten für eine 26 cm Tarte au fromage blanc (Käsekuchen für 8-10 Personen)

1 kg Fromage blanc (20% Fett), 6 Eier, 110-125g Zucker, 1 Vanilleschote, 35 g Mehl

Tipp: Ich habe hier als Mischung für den Fromage blanc 500 g Naturjoghurt, 150 g Mascarpone, 250 g Speisequark, 100 g griechischer Joghurt genommen.

Mein Basis Mürbeteig, oder „Tarte Bodenteig“: 250 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Vanille. Einfach alles zusammen kneten.

Utensilien: Springform 26cm, Nudelholz, Schneebeesen, Backperlen, Teigschaber,

1- Der Boden: Wie immer den Boden sehr dünn ausrollen (0,5 cm Maximum)...

Den Teig in die gefettete und bemehlte Backform (Springform) eingeben. Die Seiten sauber schneiden und den Boden mit einem Gabel picksen ...

Den Teig jetzt mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. Jetzt den Boden so für 10 Minuten bei 180°C backen. Dann die Hülsenfrüchten herausnehmen, das Papier entfernen und den Boden weitere 10 Minuten backen.

2- Die Füllung:

Die Eier trennen.

Die Eigelbe mit dem Zucker geben und schlagen, bis es weiß wird. (Es ist ein Spruch: es wird nicht so richtig weiß aber sehr sehr hell ... deswegen habe ich wieder mal Fotos davon gemacht ...)

So sollte es dann aussehen. „**Schlagen bis es weiß wird**“ bedeutet, dass der Zucker sich in die Eier auflöst und die Masse schaumig wird. Dann kommt das Mehl in die Masse, und dann die Vanille

Jetzt wird die Fromage Blanc Ersatzmischung peu à peu eingegeben, So sieht die Masse dann aus.

3- Die Eiweiße als Schnee schlagen. Ich habe es auch komplett ohne Zucker gemacht.

Der Eischnee sollte aber nicht auf einmal in die Creme gegeben werden, sondern peu à peu. Ich gebe immer 1/3 rein und arbeite es mit den Schneebeesen....

Und dann den Rest nach und nach mit dem Teigschaber vorsichtig unterrühren.

Ich habe gemerkt, dass, wenn nicht es nicht so mache, ich fast immer Klumpen in meiner Creme habe. Die

Masse sieht in der Mitte des Arbeitsvorgangs ein bisschen komisch aus, aber es ist normal...

Und wenn alles gut klappt, sieht es so aus :

4- Die Creme kommt jetzt in den vorgebackenen Boden...

und kann **1 Stunde bis 1 Stunde 15 Minuten bei 170-175°C Umluft backen.**

Wenn der Kuchen fertig abgekühlt ist, nehmen ich die Form weg und lasse ihn dann noch auf der Kuchenplatte abkühlen, bevor ich ihn mit Obst oder Creme verziere.

Ich Liiiiiebe die Kombination von Käsekuchen und Zitronen, deswegen habe ich ihn mit Lemon Curd (Rezept Hier) bestrichen und dann mit viel frischen Beeren beschmückt.

Eure Tarte au Fromage Blanc ist gelungen, wenn sie schön hoch bleibt und der Teig den Schnitt hält. Jedes Stück Kuchen sollte ohne Hilfe von Gelatine halten können.

Und noch ein paar Fotos, weil es genau so hübsch wie lecker war! Euch noch eine schöne restliche Woche ...

Gros Bisous an Euch et à bientôt

Folge mir auf Instagram für tagliche Rezeptideen, lustige französische Sprüche und Blicke hinter die Kulissen



© Aurélie Bastian 2009-2025. Alle Rechte vorbehalten.

Quelle: <https://www.franzoesischkochen.de/kaesekuchen-tarte-fromage-blanc/>