Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BLAUBEER TARTE MIT MANDELCREME

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

An einem sonnigen Tag gibt es fast nichts Besseres als ein fruchtiges Stück Tarte. Es muss reichlich mit Obst belegt sein so nach dem Moto: Sooooo viel es drauf passt!

Einfach nur Obst auf einem Tarte Boden ist manchmal ein bisschen matschig. Ich bereite dafür eine Mandelcreme, die den Saft nimmt. Das Ganze wird dann schön cremig und nussig (durch die Mandeln). Diese Creme ist die Basis für die Tarte Bourdalou und ist sehr süß, deswegen finde ich dass, es gut passt mit Obst und Beeren die etwas säurig sind. □□

Es ist ein Basisrezept **für Obsttarte**, das man mit Himbeeren, Rhabarber, Aprikosen .... variieren kann. Ich mag es auch noch mit etwas Minze oder Melisse servieren, für eine kleine frische Note.

So viel gibt es auch hier nicht zu erzählen, außer dass wir diese Tarte zum Frühstück gegessen haben. Die längliche Tarteform mag ich sehr, weil sie wirklich schön aussieht aber es reicht gerade für 4 Personen oder mehr für 2 gute Esser! □□

Jetzt könnt ihr euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für Blaubeer Tarte mit Mandelcreme:

1 längliche Tarte für 2-3 max. 4 Personen:

400 g Blaubeeren, 1 Ei, 60 g Zucker , 60 g Butter, 75 g gemahlene Mandeln, 1/2 TL Vanille Extrakt

Tarte Boden (reicht für 2 Böden also für 2 kleine Tartes oder eine große. Dann einfach die Zutaten für den Belag verdoppeln) : 250 g Mehl T45 oder T405, 125 g Butter, 50 g Zucker 1 Ei (M) , 1 Tüte Vanillezucker.

Utensilien: Eckige Tarteform, Schneebesen, Teigschaber, Nudelholz

1- Den Tarteboden wie hier zubereiten. Alle Zutaten kneten, den Teig dünn ausrollen und in den Tarte Boden geben- **Blind Backen und abkühlen lassen**.

Tipp: Blind-Backen: 10 Minuten mit Backpapier, 10 Minuten Ohne bei 180°C Umluft.

2- In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker weich bearbeiten, dazu kommen dann die Mandeln, das Ei und den Vanille Extrakt dazu geben ....

... und alles cremig rühren.

3- In den vorgebackenen Tarte Boden die Creme verteilen, und schön ausbreiten. Dann dadrauf gaaaaaaaaaanz viele Blaubeeren platzieren. Leicht eindrücken und so viel Beeren draufpacken, wie es möglich ist.

Die Tarte jetzt **40 Minuten bei 180 °C Umluft** backen.

Noch mit ein bisschen Puderzucker bestäuben, etwas Melissenblätter für die Deko , et voilà!

Bitte, geduldig sein, die Tarte schmeckt viel besser, wenn sie abgekühlt ist!

BISOUS und bon Dimanche….

In Frankreich ist es Morgen Muttertag und ich freue mich auf die Zeit mit meinem Sohn □□

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