Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APRIKOSEN-PISTAZIEN-TARTE

ZUBEREITUNG: 40 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Und hier kommt die 2. Tarte Idee. Ganz schnell und unkompliziert habe ich **mein Liant** (meine Basis Crème), einfach mit Pistazien Paste (hier schauen, um sie selber zu machen) verfeinert.

Ich habe noch dazu kleine ganze Pistazien geben, um die Tarte etwas Biss zu geben. Ich mag die Kombination von Aprikose und Pistazie. Es muss auf keinem Fall zu süss sein. Die leichte Säure der Aprikose ist echt verführerisch in einer Tarte! Hoooo man ist das Lecker. Hier kann ich euch leider kein Alternativrezept empfehlen, weil es für mich einfach perfekt geschmeckt hat so wie es war.

Zutaten für eine Aprikosen-Pistazien-Tarte:

Den Tarte Bodenteig hatte ich in großer Menge gemacht (anderes Rezept findet Ihr hier).

Für den Kastanien Tarte-Boden : (das Rezept reicht für einen 22 cm Tartering und eine längliche Tarte)

160 g Weizenmehl, 80g Kastanienmehl, 50 g Zucker, 125 g Butter (bitte nicht zu weich), 1 Ei (M)

Für die Füllung : 4 Aprikosen, 4 EL griechisches Joghurt (oder Creme Quark), 1 gute TL Pistazienpaste, 1 EL ganze Pistazien, 1 Ei, 1 EL Zucker.

1- Den Tarte Boden:

Alle Zutaten zusammen kneten und dünn ausrollen. Damit die 2 Tarteformen belegen und blind Backen. (hier lesen für mehr Erklärungen).

2- Die Creme:

Einfach alle Zutaten (außer die Aprikosen) mischen und in die vorgebackenen Tartes geben. Die Aprikosen halbieren, auf die Füllung legen und **30 Minuten bei 180°c** backen.

Wie Ihr es schon wisst, mein Sohn LIIIIIIIiiiiiiebt Tartes, und nach der Apfeltarte ist die Aprikosen-Tarte seine Lieblingstarte. Da bin ich sicher, dass ich punkten kann. Und bei Euch, wer liebt diese Tarte mehr? Oder besser gefragt: Wer wird bestimmt mehr als ein Stück davon nehmen? □□

Bisous und bis bald

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