Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE MI-FIGUE MI-RAISIN (FEIGEN- UND WEINTRAUBEN-TARTE MIT WALNÜSSEN)

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Kennt Ihr den französischen Spruch **„mi-figue, mi-raisin“**? Also „halb-Feigen, halb-Trauben“ wird bei uns benutz, wenn eine Situation oder eine Person was Gutes aber auch schlechtes enthält. Wenn man nicht genau weiß, was zu denken….

Der Spruch kennt jeder aber wird trotzdem selten benutzt. Es klingt aber so schön, dass man ihn für vielen Dekoartikel in der Küche, Rezepte oder als Titel für Bücher, Fernsehsendungen … und so weiter benutzt. Heute habe ich daraus mein eigenes Tarte Rezept kreiert, weil die Kombination Feigen und Trauben einfach super zusammen passt.

Die Idee war, **eine Tarte mit einer weichen Füllung** zu backen und si **„très chic“ zu verzieren**, aber **mit ganz wenigen Schritten**.

Da ich mit den Weintrauben nicht zu viel machen wollte, habe ich mir mit den Feigen mehr beschäftigt. Es wurde also eine etwas **traditionelle Tarte mit Feigen und Trauben mit einer cremigen Füllung. Und dann ein Feigen-Kompott, frisches Obst und karamellisierte Walnüsse für den Biss, als Deko gemacht**.

Mit nicht zu vielen Zutaten kann man also eine sehr elegante Tarte zaubern. Ich empfehle euch immer, ein bisschen frisches Obst noch zu behalten (das schönste) und damit Ihre Tartes, Kuchen und Desserts zu verzieren.

Wir haben ein Stück Tarte noch warm gegessen (weil es einfach zu lecker duftete!) und es war echt délicieux! Aber **am Tag danach, also kalt, war es für meinen Geschmack noch besser**. **Also kleiner Tipp:** Die Tarte mit Füllung backen und abkühlen lassen und dann nur Kompott und Deko kurz vor dem Servieren zubereiten und damit die Tarte dekorieren.

Zutaten für 1 Feigen- und Weintrauben-Tarte mit Walnüssen:

Tarte (längliche Tarteform)

7-6 Feigen, helle Weinreben, 1 kleine handvoll Walnüssen, 60 g Zucker

Tarteboden: (Zutaten für 2 Tarteböden da man das Ei nur schwer halbieren kann…): 250 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei (M), 1 Prise Vanille

Füllung: 150-200 g griechischer Joghurt (oder Quarkcreme), 1 Ei, 50 g gemahlene Mandeln, 2 EL Zucker, 1 Prise Vanille,

1- Der Tarteboden:

Die Zutaten für den Tarteboden zusammenkneten und 0,8 mm dünn ausrollen. Daraus könnt Ihr 2 längliche Tartes backen oder eine 26-28 cm Tarte (bitte dann die Füllung natürlich verdoppeln).

Den Teig auf die Backform legen …

… und die Ränden schön abschneiden.

Der Tarteboden wird jetzt **„blind gebacken“**. Es bedeutet, dass der Boden jetzt mit einer Gabel eingestochen wird, mit Backpapier bedeckt (da kommen auch Linsen oder andere Hülsenfrüchte oder eine Backkette zum beschweren drauf). Dann wird der Boden so 10 Minuten bei 180° C gebacken. Nach 10 Minuten kommen die Linsen und das Backpapier weg und der Boden wird für weitere 10 Minuten gebacken.

2- Die Füllung:

Die Zutaten zusammen rühren…

….und auf den vorgebackenen Tarteboden gießen.

In der Creme Stückchen Feigen und Trauben hineindrücken ….

Und jetzt nur noch die Tarte 40 Minuten bei 180°C Umluft backen.

3- Deko:

1 Feigen für die Deko auf die Seite stellen. Den Rest in kleinen Stückchen schneiden und mit 2 EL Zucker als Kompott kochen.

Ich habe noch kurz ein kleines Karamell mit dem Rest Zucker gekocht und darin die Walnüssen eingetaucht.

Kurz vor dem Servieren das Feigen-Kompott in die Mitte der Tarte platzieren und es noch mit schön dünnen feinen Feigen Stückchen, Weintrauben und den karamellisierten Walnüssen beschmücken.

So einfach kann man eine kleine Tarte hübsch machen! Es hat schon seinen kleinen Haha Effekt für unser Vesper gemacht. Mal sehen, ob es bei euch auch den Gästen begeistern kann ?! □□

Ich wünsche euch eine schöne und leckere Woche und komme schnell wieder mit anderen leckeren Ideen

BISOUS

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