Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE BOURDALOUE MIT APRIKOSEN

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 50 MIN.

Ja, es ist Aprikosen Saison und ich habe wieder ein Tarte Rezept für euch. Ihr kennt bestimmt die Tarte Bourdaloue aus Frankreich. Es ist eine Birnen Tarte mit Mandelcreme. Hier habe ich eine Mandelcreme mit Aprikosen zubereitet. Es schmeckte perfekt, weil mir sehr oft die „Birnen“ Version etwas zu süß ist. Die Aprikosen haben die kleine Frische, die oft bei dieser Tarte fehlt.

Die Mandelcreme war so nicht zu süß und trocken. Beim nächsten Mal werde ich sogar einen Schuss „Grand Manier“ in die Creme geben! □□

Zutaten für eine 22 cm Tarte Bourdaloue mit Aprikosen:

5-6 Aprikosen,

Creme Amandine: 50 g Zucker, 50 g gemahlene Mandeln, 1 Ei, 50 g „weiche“ Butter, 1 EL Mehl, 1 Prise Vanille, (nach bedarf 1-2 EL Milch)

Tarte Boden : 250 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Vanille

1- Den Tarte Boden :

Die Zutaten zusammen kneten, den Teig dünn ausrollen, und in dein Tarte Form geben. Den Teig „blind backen“. (Bitte wie hier vorgehen lesen genau wie man den Boden vorbcäkt. Ich habe in den Artikel „Blind Backen“ alle Fragen beantwortet! DANKE!)

2- Die Creme Amandine:

Alle Zutaten zusammen mischen und bei Bedarf 1 oder 2 EL Milch eingeben.

3- Basteln:

Die Creme in den vorgebackene Tarteboden gießen ….

Die Aprikosen schneiden und in die Creme platzieren…

Die Tarte jetzt 35 Minuten bei 180-185°C Umluft backen.

Wir haben sie pur genossen, aber mit einer Kugel Vanilleeis ist es auch verführerisch □□

Euch eine schöne Woche !

Gros 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