Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FEIGEN-TARTE MIT HIMBEEREN UND TONKABOHNE – FRANZÖSISCHES REZEPT

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Diese französische Feigen-Tarte mit Himbeeren, Johannisbeeren und Tonkabohne **schmeckt wie ein kleines Dessert aus der Pâtisserie.**

Ich liebe solche sommerlichen Tartes: ein knuspriger Boden, eine cremige Füllung und dazu ganz viel frisches Obst der Saison. Die süßen Feigen passen wunderbar zu den leicht säuerlichen Himbeeren und Johannisbeeren – und die Tonkabohne bringt ein ganz besonderes Aroma dazu.

Das Rezept sieht elegant aus, ist aber eigentlich ganz einfach zuzubereiten. Genau die Art von französischem Dessert, die man im Sommer gerne mit Freunden oder Familie teilt.

Bei uns verschwindet diese Feigen-Tarte jedes Mal in wenigen Minuten.
Und ehrlich gesagt: Sie schmeckt am nächsten Tag fast noch besser.

Zutaten für Feigen-Tarte mit Himbeeren und Tonkabohne:

25 g gemahlene Haselnüsse, 1 priese Salz, 85 g Puderzucker, 210 g Mehl, 125 g Butter (Zimmertemperatur), 1 Ei, 1/2 Vanilleschote.
1 Eckige Backform

Alles zusammen rühren und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen, in die Tarte-Form tun und 20 Minuten bei 160°C backen.

Hier wird die Tarte also „blind gebacken“ : hier bitte nachschauen wie es genau funktioniert ! □□

6 Feigen, 150 gr Himbeeren, 150 gr Johannisbeeren, einige Minzblätter.

Für die Crème pâtissière:

250 ml Milch, 1/4 Tonkabohne, 50 gr Zucker, 3 Eigelbe, 10 gr Mehl, 10 gr Speisestärke.

1- Dei Tonkabohnen mixen und mit dem Zucker und den Eigelben schlagen bis es weiß wird. Währenddessen die Milch erhitzen.

… dann das Mehl und die Speisestärke eingeben.

2- Diese Masse in die Milch eingeben und weiter rühren bis es cremig wird.

dann die Creme pâtissière abkühlen lassen.

Basteln :

In den vorgebackenen Teig die Creme Patissière gießen und dazu die Früchte platzieren.

ungefähr so:

Also ich will nicht angeben aber meine Tarte war sehr schön und hat wunderbar geschmeckt.

Noch ein Délice wie ich sie mag.

Die Kombination hat mir so gut gefallen, dass ich mit den übrigen Früchten Marmelade gekocht habe.

Liebe Grüße , bon appétit et au plaisir……

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