Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE DU JARDIN FRUITS ET FLEURS

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Ich weiß nicht wie es bei euch ist, bei uns ist jetzt definitiv Erdbeerzeit angesagt ! An ihnen geht man nicht vorbei. Wir essen sie bei fast jeder Mahlzeit und in fast jeder Form : Marmelade, mit Sahne , Joghurt, im Kuchen , als Torte… Aber ein bisschen kreativ zu sein fehlt mir schwer. Dieses Wochenende war auch unser Garten von wunderschönen Rosen geschmückt. Ich habe ein Paar davon als Strauss gepflückt. (was für ein komisches Wort, bei uns heißt es „Cueillir“)

Nun gab es auch die ersten Walderdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren… Nicht viele aber so aromatisch….

Also habe ich eine kleine Tarte aux fruits et fleurs gezaubert, mit einer Crème patissère à la lavande und leicht kandierten Blumenblätter. Dazu frisches Obst darauf drapieren und schon ist es bereit.

Ich mag diese einfache aber geschmackvolle kleine Tarte, ein Lied. Versuchen Sie es doch …

Zutaten:

1 – La crème Patissière à la lavande : (ein kleine Portion)

150 ml Milch, 2 Eigelbe, 1 TL Lavandelblüten, 30 gr Zucker, 10 gr Speisestärke.

– Die Milch mit den Landelblüten kurz zum kochen bringen.

– Die Eigelbe mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird , dann die Speisetärke eingeben.

– Die Casserole vom Herd weg nehmen und die Eier-Zucker-Masse hinein rühren.

– Noch einmal leicht auf dem Herd erhitzen und immer schön rühren bis es dick cremig wird.

Dann die Creme beiseite stellen und mit einer Frischhaltefolie bedecken.

2- La pâte sucrée :

150 g Mehl, 60 g Butter, 1 Eigelb, 50 g Zucker, 20 g gemahlene Mandeln, 1 Priese Salz,

– Alles zusammen mischen und kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

– Dann ausrollen und in eine Backform platzieren und bei 170°C oben/unten für 20 Minuten backen.

3- Basteln :

Die Crème patissière à la lavande auf den Tortenboden füllen…

Die Rosenblütenblätter in Eiweiß kurz tauchen und dann mit Zucker einwickeln. Ein bisschen wie bei der Schnitzel Technik ! □□

Die letzte Etappe , alle Blumenblätter und Obst auf die Crème platzieren.

Und schon ist es bereit

Eine ganz schlichte Tarte , mit ein wenig Obst muss ich gestehen aber es war trotzdem „si délicieux“ .

Ich würde gern auch mal eine „Pâte de fruit“ mit Rosen vorbereiten aber ich muss noch daran arbeiten. Oder hat jemand so was schon mal versucht?

Bis bald , mit anderen kleinen Délices… et

Bonne semaine.

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