Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE AUX POMMES „NOUVELLE VAGUE“ (APFELTARTE MIT VANILLE)

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · KOCHZEIT: 20 MIN. · BACKZEIT: 20 MIN.

Die neue Tarte „Nouvelle Vague“ ist raus! Silikomart hat sie kreiert und ich durfte dabei sein. So toll! Das Muster für die Tarte habe ich schon mal in meiner Schwarzwälder Tarte verwendet und somit habe ich mich fast wie zu Hause gefühlt. Endlich gibt es ein Alternative zur festen Metallbackform: ein stabiler Ring mit Löchern. So bäckt der Tarteboden schön gleichmäßig von jeder Seiten.

Damals hatte ich alles mit eine Saint Honoré Tülle gespritzt. Jetzt wurde es einfacher da Silikomart eine neue Silikonform entwickelt hat. Die Creme nur eingießen, einfrieren und dann einfach herausziehen. Et voilà!

Was mir auch noch total gut gefällt an der Form ist, dass es eine längliche Tarteform ist. Seit Jahren liebe ich diese Art Tarteformen und benutzte sie immer wieder :

- Tarte feigen- Trauben
- Blaubeer Tarte
- Schoko-Birne
- Herzhafte Tarte
- Tonka Himbeer Tarte
- Aprikosen Tarte mit Lavendel oder mit Pistazien

Die Tarte, die ich noch nicht gebacken hatte, ist der Klassiker alle Klassiker: die **Apfeltarte mit Vanille**. Statt Schlagsahne dazu zu packen, habe ich meine Vanillesahne in die Form gegossen und dann direkt auf meiner Tarte platziert! Wir haben auch frische Bourbon Vanille für den Shop bekommen und ich durfte 2 Schoten bekommen! HOURRA ! □□

Also eine sehr schöne, leckere Zeit mit Silikomart und ab jetzt wird es wieder öfters Sahne auf unseren Tartes geben! Und wie findet Ihr sie?

Zutaten für 1 Tarte Nouvelle Vague aux pommes:

3 Äpfel, 2 EL Zucker, 1/4 Vanilleschote.

150 g Mehl, 75 g Butter , 30g Zucker, 1 Eigelb, 1/4 Vanilleschote.

150 g Sahne, 40 g Mascarpone, 40 g Zucker, 1/2 Vanilleschote

1- Die Sahne :

Die Mascarpone mit dem Zucker und der Vanilleschoten mischen und in eine große Schüssel das Ganze mit Sahne peu à peu schlagen…. bis es eine schöne feste Schlagsahne wird.

Die Sahne in die Silikonform geben… die Form leicht schütteln und dann in den Tiefkühlschrank für Minimum 2 Stunden stellen.

2- Teig:

Alle Zutaten zusammen kneten, den Teig ausrollen und in den Ring geben. **Wichtig:** Nicht an die Seiten eindrücken sondern nur zusammenkleben (sonst geht der Teig in die Löcher und es wird schwieriger, den Boden herauszunehmen).

Den Boden mit einer Gabel anpicksen und blindbacken: 10 Minuten mit Backpapier und Linsen und dann weitere 10 Minuten ohne bei 180 °C Umluft.

3- Apfelkompott:

Die Äpfel ganz klein schneiden …

…und in einem Kochtopf mit dem Zucker und Vanilleschoten geben. Ich habe 3-4 EL Wasser dazu gegeben und das Ganze 20 Minuten geköchelt.

Das Apfelkompott sollte noch ein bisschen Biss haben (ich hatte dafür Breadburn Äpfel genommen) .

4- Basteln:

Das Apfelkompott in die Form geben ….

alles flach drücken …. und abkühlen lassen.

Jetzt nur noch die Sahne aus der Silikonform nehmen und auf die Tarte platzieren. Es muss komplett eingefroren sein, um richtig aus der Form zu kommen.

Et voilà! Es sieht soooo schön aus!

Ich habe noch ein kleines Tarte Rezept für euch im Computer ….. kommt bald!

Gros bisous und viel Spaß mit der neuen Nouvelle Vague Form von Silikomart.

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