Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ERDBEER – VANILLE – TARTE

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 30 MIN.

Tartes backe ich so oft, ich kann sie nicht mehr zählen. Aber für den Blog habe ich sie schon lange nicht mehr gezaubert. Deswegen gibt es hier unsere heutige **Tarte aux fraises mit extra Vanille**.

Bei Tartes mit Beeren oder Obst, die viel Saft abgeben, finde ich es ratsam, eine Füllung zu machen, die nicht matschig wird… also eine cremige Füllung, die den Obstsaft aufnehmen wird. Da fällt mir direkt die **Creme amandine** ein, die man für eine Tarte Bourdaloue verwendet oder, die ich hier in der Blaubeer Tarte genommen hatte. Es ist einfach perfekt für eine Tarte.

Ich finde, es schmeckt ein bisschen wie Marzipan und wenn das Obst dazu kommt, wird es nicht mehr so süss.

Also auch wenn es gebacken wird, denkt mal auf diese Creme bei Ihr nächstes Tarte Rezept! Es lohnt sich.

Um etwas „Frische“ in das Rezept zu bringen, habe ich die Mandel-Creme-Schicht mit **Erdbeer-Coulis** bedeckt und dann meine frische Erdbeere mit einer Vanille Chantilly festgeklebt! □□

In Frankreich wird gern **Creme fouettée** oder Creme Chantilly mit Erdbeeren serviert (hier eine kleine Erklärung) und ich wollte meine Tarte genauso gestalten.

Es war so lecker, dass wir die Tarte als Nachtisch gegessen haben, und jetzt nur noch 1 Stück übrig für das Goûter übrig geblieben!

Zutaten für eine längliche Erdbeer-Tarte (4 Personen):

250 g Erdbeeren, 165 ml Erdbeer Coulis (oder gemixte Erdbeere), 2 EL sofortlösbare Gelatine,

Tarte Boden: 150 g Mehl (T405) , 75 g Butter, 30 g Zucker, 1 Ei (M), 1/3 Vanilleschote,

Crème Amandine: 50g Zucker, 75 g gemahlene Mandeln, 50 g Butter, 1 Ei,

Vanille Chantilly: 175 g Mascarpone, 350 ml Sahne, 2 EL Zucker , 1/3 Vanilleschotte,

Deko: Basilikum oder Minzblätter.

1- Der Tarte Boden:

In einer Schüssel, das Mehl, den Zucker, die Butter, das Ei und das abgekratzte Stück Vanilleschoten zusammen kneten. Den Teig auf einem bemehlten Arbeitsplatz dünn ausrollen, und damit eine Tarteform bedecken.

Wie bekomme ich meinen Teig in die Backform ohne, dass sie mir abbricht? Genau so!

Dann den Teig mit einer Gabel anpicksen …

… Mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren.
Der Tarteboden wird jetzt blind gebacken: Es bedeutet, dass der Tarteboden mit Papier 10 Minuten bei 180°C gebacken wird. Nach dieser Zeit kommen Papier und Hülsenfrüchten weg und es wird weitere 8 bis 10 Minuten gebacken.

So wird der Boden komplett fertig gebacken, „Ohne Füllung“. Dann kann man damit machen, was man will und man kann sicher sein, dass die Tarte nicht „matschig“ wird.

2- Die Creme Amandine:

In einer Schüssel alle Zutaten für die Creme mischen. Die Creme sollte so schön geschmeidig sein ….

Wenn der Tarteboden fertig gebacken ist, kommt eine dünne Schicht Creme Amandine auf dem Boden und diese wird **12 Minuten bei 180°C gebacken**.

3- Erdbeer-Coulis Schicht:

Ich habe es mir einfach gemacht und einen Erdbeer Coulis von unserem Online-Shop genommen. Ihr könnt einfach Erdbeeren mixen und leicht kochen. (wie eine Marmelade aber ohne Zucker.). Den fertigen Erdbeer Coulis dann mit 2 EL sofortlösbare Gelatine rühren.

… und auf dem Tarteboden verteilen …. fest werden lassen. Ich habe meine Tarte in dem Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

4- Die Chantilly:

In einer Schüssel, den Mascarpone mit dem Zucker und ein bisschen Sahne mischen, um die Klumpen zu vermeiden. Dann peu à peu die restliche Sahne dazu geben und die Chantilly steif schlagen.

Einen Teil der Chantilly auf die Erdbeer Schicht verteilen….

und dann den Rest in einen Spritzbeutel mit Petit-four Tülle geben. Dann mit den Erdbeeren und die Chantilly nach Lust und Laune verzieren.

Et voilà !

Ich habe als Letzte kleine Basilikum blätter als Deko genommen aber es könnte auch mit Minzblättern super gut schmecken!

Schaut einfach, was Ihr noch im Garten (oder auf dem Balkon) habt.

Zum Glück habe ich noch eine Schale Erdbeere im Kühlschrank und ich werde diese leckere Tarte für morgen wieder backen…

Bon Appétit et bon week-end □□

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