Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APRIKOSEN-KOKOS-TARTE

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Ich hatte mal wieder ein bisschen Zeit am Wochenende und habe fleißig gebacken!

Das Erste Kunststück ist diese sommerliche Tarte mit Aprikosen und Kokoscreme. Ich habe diese Woche meine nächste Sendung bei MDR um 4 geplant und nach einem „alternativ“ Rezept gesucht. Das Basis Rezept war mit Mandeln und für den Sommer ist es immer schön, wenn man mehr als eine Idee teilt.

Somit habe ich eine Kokoscreme kreiert. Da muss ich etwas verraten: ich hatte es noch nie gemacht. Ein „Backtest“ war nötig, um die Mengenangaben und den Geschmack zu testen. Und….. Test bestanden! Es ist einfach so lecker geworden, dass es wirklich eine echte Alternative zur Mandelncreme ist.

Aber Ihr fragt euch bestimmt über welche Mandelncreme ich hier spreche? Es ist die Mandelcreme oder Frangipane, die man in der französischen Patisserie, für Croissants, Tarte Bourdaloue, Galettes des rois … und Co. verwendet. Es ist sehr lecker aber, wenn man keine Mandeln verträgt oder den Mandelngeschmack nicht mag, ist es ein bisschen problematisch.

Aber Tadaaaaaa, hier gibt es eine Lösung oder eine neue Alternative für euch. Diese Creme, wie die Frangipane, wird ohne Mehl zubereitet und sollten den Saft vom Obst annehmen.

Ich glaube, ein Versuch mit Pistazien würde sich auch lohnen, aber das ist eine Idee für ein anderes Rezept. (hoffentlich vergesse ich es nicht! □□)

Da die Tarte (mit Mandeln oder mit Kokos) trotzdem sehr süß ist und wenig Obst enthält, musste ich sie noch mit einer extra Portion Obst darüber verzieren. Und somit war meine Tarte perfekt.

Wie geht das Ganze doch zu zaubern? Hier einfach weiterlesen….

Zutaten für eine Aprikosen-Kokos-Tarte, 20 cm:

Tarteboden Basis Rezept (reicht für 2 Böden): 250g Mehl, 125g Butter, 60g Zucker, 4cm frische Vanilleschote, 1 Ei (Größe M)
Kokosnuss-Creme: 70 g Kokosraspeln, 50 g weiche Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, 1 TL Vanillenextrakt.

Aprikosen-Creme: 100g Aprikosen Coulis, 1 Tüte Sofort-Gelatine (5g)

7- 8 frische Aprikosen

1- Tarteboden und Blindbacken:

Die Zutaten für den Teigboden zusammen kneten, bis der Teig homogen wird.

Den Teig 0,5 cm ausrollen, damit einen 20 cm Tartering (Exoglass für mich) belegen. Den Teig schön in den Boden einrücken.

Den Teigrand sauber abschneiden, und den Boden mit einer Gabel „anpicksen“.

Blind-Backen: Der Tarteboden wird NICHT direkt mit Creme befüllt und gebacken. Der Boden wird separat gebacken um schön fest zu sein. Aaaaber es kommt erst Backpapier auf dem Teig, dieses wird mit Backperlen oder Hülsenfrüchten beschwert.
Dann bei 180°C Umluft, 10 Minuten mit Backpapier und Hülsenfruchten backen, dann das Backpapier mit Hülsenfrüchten entfernen und weitere 10 Minuten backen.

2- Kokosnuss Creme:

In einer Schüssel, die weiche Butter mit dem Zucker und der Vanille schlagen, dann kommt das Ei und die Kokosraspeln. Cremig schlagen.

In den vorgebackenen Tarteboden, die Creme verteilen. An dieser Stelle werdet Ihr euch sagen: „Mensch, es gibt nicht genug Creme!“ Aber NEIN! Alles gut, es kommt noch große Stückchen Obst drin und die Creme wird nach Oben gehen. Dann passt es perfekt.

3 oder 4 Aprikosen vierteln und in der Creme eindrücken. Jetzt die Tarte in dem vorgeheizten Backofen 25 Minuten lang bei 180°C Umluft backen. (Ja , so lange sonst ist die Creme in der Mitte nicht durchgebacken!)

Wenn die Tarte aus dem Backofen kommt, werdet Ihr merken, dass die Füllung nach oben, über 1-2 cm gekommen ist. Diese muss man mit einem Löffel wieder eindrücken.

Die Tarte abkühlen lassen.

3- Den Aprikosen Creme:

Das Aprikosen-Coulis mit der Sofort-Gelatine zusammen mischen und 2-3 Minuten ziehen lassen.

Die Creme jetzt auf die Tarte verteilen.

5- Basteln:

Die restlichen Aprikosen halbieren und in dünnen Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann „schieben“ und auf die Tarte als Spirale platzieren....

Die Aprikosen mit dem Coulis (das zwischen den Aprikosenscheiben rauskommt) noch über die Aprikosen-Scheiben pinseln:

Et voilà le travail !

Sommerlich und frisch. Damit könnt Ihr wieder eure Freunde (oder die Schwiegermama) beeindrucken □□

Gros Bisous und ich freue mich auf eure Fotos!

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