Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APRIKOSEN-ROSMARIN TARTE

ZUBEREITUNG: 18 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 45 MIN.

Endlich finde ich wieder ein bisschen Zeit, um eine kleine Tarte für meine Familie zu backen. Wie viele von euch vermissen wir ganz doll die Sonne und ein kleiner Sonnenschein wäre sehr willkommen. Wir bleiben fast den ganzen Tag zu Hause am Basteln, Lesen und selbstverständlich Backen. Wenn man sich endlich traut, draußen einen Spaziergang zu machen, dauert es nicht lange, und wir sind dann sehr froh zu Hause wieder Schutz und Wärme zu finden.

Schön war es auch, dass die Tarte morgens gebacken wurde, sodass man sich drauf stürzen konnte. Nur noch ein bisschen Puderzucker darauf bestreuen und schnell die Kamera installieren. Da kommt schon mein kleiner Räuber, der mit seinen kleinen Fingern versucht, den Puderzucker abzukratzen. Und sobald man sich umdreht, hop blitzschnell landen die Fingerlein in die Tarteform, um ein bisschen von der Creme zu kosten!

Um ein bisschen Sonne im Haus hereinzubringen, haben wir (der Räuber und ich) eine Tarte mit Rosmarin und Aprikosen gezaubert. Diese Geschmackskombination bringt mich immer, innerhalb eines Bisses, zurück nach Frankreich! Man sollte nicht zu großzügig mit dem Rosmarin sein, sonst schmeckt die Tarte nach Spülmittel! Aber eine dezente Note Rosmarin harmoniert sich perfekt zu den Aprikosen.

Kleine Tipps für euch:

Meine Creme ist ziemlich dick: ist das richtig?

Ja! Durch den griechischen Joghurt ist die Creme eher streichfähig als flüssig. Einfach auf dem Boden verteilen, beim Backen wird sie zart und cremig.

Wie viel Rosmarin ist richtig?

Lieber etwas weniger als zu viel: zu viel Rosmarin schmeckt schnell seifig. Ich nehme 2 Zweige, ziehe sie in der warmen Sahne und nehme sie wieder heraus, so bleibt nur das feine Aroma.

Meine Aprikosen sind eingesunken oder braun geworden?

Das hängt von Reife und Saftigkeit ab. Nimm feste, reife Früchte und setze sie mit der Schnittfläche nach oben nur leicht auf die Creme (nicht eindrücken), so bleiben sie schön sichtbar.

Die Tarte lässt sich wunderbar schneiden, sie ist nicht brüchig und die Stücke bleiben fest, wie ihr es auf dem Foto sehen könnt.
Hier wollte ich noch einmal sagen, dass wenn man den Teig ausrollt, bestreut man Mehl darunter, drüber und um den Teig herum. Somit bliebt er nicht kleben und er wird nicht zu feucht. So bleibt der Teig schön trocken! □□

Und jetzt zu der schönen Tarte:

Zutaten für eine Aprikosen-Rosmarin Tarte:

quadratische Tarte 23 cm**:**

8 große Aprikosen, 1 EL Rosmarin, 50 ml Schlagsahne, 200 g griechischer Joghurt, 60 g Zucker, 2 Eier.

Teig : 250 g Mehl, 110 g Butter, 2 Eigelbe, 100 g Zucker, 2 EL Wasser (je nach Konsistenz) , eine Prise Salz.

1- Den Teig vorbereiten : alle Zutaten zusammen kneten.

Den Teig mit ein bisschen Mehl ausrollen und in die Backform tun. Den Boden für 20 Minuten bei 180 °C oben/unten vorbacken (Blind backen).

2- Die Crème au Rosmarin :

Die Sahne mit den 1 EL Rosmarin kurz aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. (somit wird der Geschmack intensiver)

Dann die Sahne durch ein Sieb passieren und mit dem Joghurt, Zucker und Eier mischen.

Die Aprikosen halbieren. Die dickflüssige Rosmarincreme auf den Tarte-Boden verteilen und die Aprikosen darauf platzieren.

3- Backen : Jetzt nur noch die Tarte bei 180 °C für 45 Minuten Umluft backen und danach 1 Stunde ruhen lassen.

Nach dieser anstrengenden Vorbereitung könnt Ihr endlich ein Stück genießen….

…oder v**ielleicht noch ein zweites !!!**

Dieses Rezept schmeckt zwischen einer traditionellen Tarte und ein Cheesecake. Die Crème ist wirklich das Beste in dieser Tarte.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Sonntag und hoffentlich ein bisschen Sonne in eure Küche!

Bon appétit et à bientôt.

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