



Rezepte zur Sendung vom 20. Februar 2012 Tartes

Tarte brûlée

Die Rezeptangaben sind für 1 konische Kuchenform 13 cm Durchmesser (Bodenfläche) berechnet

Für den Boden

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 EL Milch (5 ml)
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 160 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Prise Backpulver
- etwas Butter und Mehl zum Ausfetten der Form
- ca. 250 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken



Für die Creme

- 200 g Crème double oder Sahne
- 25 g Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb (80 g)
- 60 g Zucker (in 2 x 30 g aufgeteilt)

Zubereitung Teigboden

Für den Boden Butter, Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die konische Kuchenform mit 13 cm Durchmesser mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben. Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in die vorbereiteten Formen legen, am oberen Rand sauer abschneiden. Den Teig mit Backpapier belegen und darauf die Hülsenfrüchte zum Blindbacken geben. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 12 Minuten blind backen, bis er eine schöne Farbe hat.

Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen und den Teig in der Form auskühlen lassen.

Zubereitung der Crème

Den Backofen auf 120 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Crème double mit der Milch aufkochen. Die Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen. Eigelb mit 30 g Zucker und Vanillemark vermischen. Die gekochte Crème vom Herd ziehen, die Ei-Zucker-Masse sofort einrühren, dann durch ein feines Haarsieb passieren und auf den vorgebackenen Boden in der Form geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen, bis die Crème gestockt ist.

Die Tarte gut auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form heben.

Kurz vor dem Servieren 30 g Zucker dünn auf der Oberfläche verteilen und mit einem Küchenbunsenbrenner karamellisieren.



Birnen-Schokolade-Tarte

Die Rezeptangaben sind für
1 konische Kuchenform 13
cm Durchmesser
(Bodenfläche) berechnet



Für den Boden

100 g Butter
60 g Zucker
1 EL Milch (5 ml)
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
160 g Weizenmehl Typ 405
1 Prise Backpulver
etwas Butter und Mehl zum Ausfetten der Form
ca. 250 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Birnen-Schoko-Canache

85 g Zartbitterkuvertüre
1-2 Birnen
etwas Zucker
60 g Sahne
8 g Honig
20 g Butter

Für das Topping

190 ml Milch (aufgeteilt in 120 ml und 70 ml)
35 g Zucker
1 Vanillestange
1 Eigelb
16 g Vanille-Puddingpulver
15 ml Eierlikör

Zubereitung Teigboden

Für den Boden Butter, Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die konische Kuchenform mit 13 cm Durchmesser mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben. Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in die vorbereiteten Formen legen, am oberen Rand sauer abschneiden. Den Teig

mit Backpapier belegen und darauf die Hülsenfrüchte zum Blindbacken geben. Im vorgeheizten Ofen den Boden ca. 12 Minuten blind backen, bis er eine schöne Farbe hat.

Dann mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen und den Teig in der Form auskühlen lassen.

Zubereitung Birnen-Schoko-Canache

Für die Birnen-Schoko-Canache Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen. 50 g Birne in grobe Stücke schneiden Restliche Birne in dünne Scheiben schneiden und sowohl Stücke als auch Scheiben in Zuckerwasser blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Birnenstücke mit einem Mixstab fein pürieren.

In einem Topf Sahne, pürierte Birne und Honig aufkochen.

Diese Masse über die gehackte Kuvertüre gießen und vorsichtig mit einem Spatel untermischen. Die Masse auf 40 Grad abkühlen lassen, dann die weiche Butter unterrühren.

Die Birnen-Schoko-Canache auf den vorgebackenen Boden in der Form geben.

Mit den blanchierten Birnenscheiben belegen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Für das Topping 120 ml Milch und Zucker aufkochen. Die Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen. Eigelb mit 70 ml Milch, Puddingpulver und Vanillemark vermischen. Alles in die kochende Milch einrühren und gut aufkochen. Topf vom Herd ziehen und Eierlikör untermischen. Die gekochte heiße Creme auf die vorbereitete Tarte gießen und erkalten lassen, dann genießen.