



Viele greifen bei uns in der Patisserie nach den hohen Sahnetorten, aber eigentlich sind die wirklichen Stars die flachen Tartes. Da bekommt man komprimiert den vollen, intensiven Geschmack.



MEINE *Tartes*

BLAUBEER-PROVENCE

ZUTATEN

Mürbeteig

- 100 g kalte Butter
- 70 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, Gr. M
- 200 g Mehl
- 2 EL Mandeln, gemahlen

Blaubeerfüllung

- 300 g Blaubeeren, frisch oder TK
- 70 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 2 EL Speisestärke
- 1 EL Lavendelsirup

Guss

- 300 g weiße Schokolade
- 150 g Schmand
- 70 g Butter



ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. In **einer** Klarsichtfolie eingehüllt für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Den Teig danach ausrollen und als Boden und Rand in eine Tortenform (oder Tarteform) einarbeiten. Mit der Gabel ein paarmal am Boden einstechen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 150 °C Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Abkühlen den Boden aus der Form heben.

Gefrorene Blaubeeren auftauen und abtropfen lassen. Alle Zutaten für die Füllung mischen und unter ständigem Rühren zu einem Pudding verkochen. Den Fruchtpudding auf den erkalteten Mürbeteigboden gießen.

Die Zutaten für den Guss bei geringer Hitze erwärmen und gut verrühren. Die Ganache auf die Blaubeerschicht gießen. Nach dem Erkalten nach Lust und Laune dekorieren.



Wenn du den Fruchtpudding gekocht und auf die Tarte gegeben hast, brauchst du den Topf nicht zu reinigen. So bleibt noch etwas Blaubeere drin und die darin angerührte Ganache färbt sich zartblau. Ich mag bunte Farben bei meinen Kuchen, wenn man sie durch die Natur erreichen kann. Dafür nutze ich zum Beispiel Rote-Bete-Pulver, Matcha, Kurkuma oder eben Blaubeeren.



Blaubeer
PROVENCE

Cranberry

LIEBT MARC DE CHAMPAGNE



CRANBERRY LIEBT
MARC DE CHAMPAGNE

ZUTATEN

100 g kalte Butter
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei, Gr. M
200 g Mehl
2 EL Mandeln, gemahlen

Guss

150 g Schmand
70 g Butter
300 g weiße Schokolade, erhitzt
1 TL Marc de Champagne,
optional etwas mehr

Sauce

300 g Cranberrys, frisch oder TK
100 ml Orangensaft
100 g Zucker



ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. In ~~einer~~ Klarsichtfolie eingehüllt für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Den Teig ausrollen und als Boden und Rand in eine Tortenform (oder Tarteform) einarbeiten. Mit der Gabel ein paarmal am Boden einstechen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 150 °C Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Abkühlen den Boden aus der Form heben.

Die Zutaten für den Guss bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen und auf den Mürbeteigboden geben.

Gefrorene Früchte auftauen und eventuell abtropfen lassen. Mit Zucker und Orangensaft so lange kochen, bis die Früchte zerfallen und eine Soße entsteht. Etwas abkühlen lassen und löffelweise auf der Schoko-Marc-de-Champagne-Schicht verteilen.

Banane VERZAUBERT Walnuss



BANANE VERZAUBERT WALNUSS

ZUTATEN

Mürbeteig

- 100 g Butter, kalt
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, Gr. M
- 200 g Mehl

Bananenfüllung

- 4 Bananen, reif
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 150 ml Fruchtsaft, Maracuja
- 2 EL Speisestärke

Ganache

- 150 g Schmand
- 70 g Butter
- 300 g weiße Schokolade
- 75 g Walnüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. In ~~einer~~ Klarsichtfolie eingehüllt für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Den Teig danach ausrollen und als Boden in eine Tortenform (oder Tarteform) einarbeiten. Mit der Gabel ein paarmal am Boden einstechen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 150 °C Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Abkühlen den Boden aus der Form heben.

Die reifen Bananen gut zerdrücken. Maracujasaft mit Zitronensaft, Salz und der Speisestärke in einem Topf vermischen. Die zerdrückten Bananen dazugeben und unter ständigem Rühren einen Pudding kochen. Abkühlen lassen und auf dem Tarteboden verteilen.

Die Walnüsse ohne Fett anrösten. Die Ganache-Zutaten bei sehr wenig Hitze zusammen in einem Topf schmelzen und auf den Bananenpudding gießen. Walnüsse in die Schokolade bröseln und die Tarte kühlstellen.



Erdbeerkindheit IM SCHOKOHIMMEL

ERDBEERKINDHEIT IM SCHOKOHIMMEL

ZUTATEN

Boden

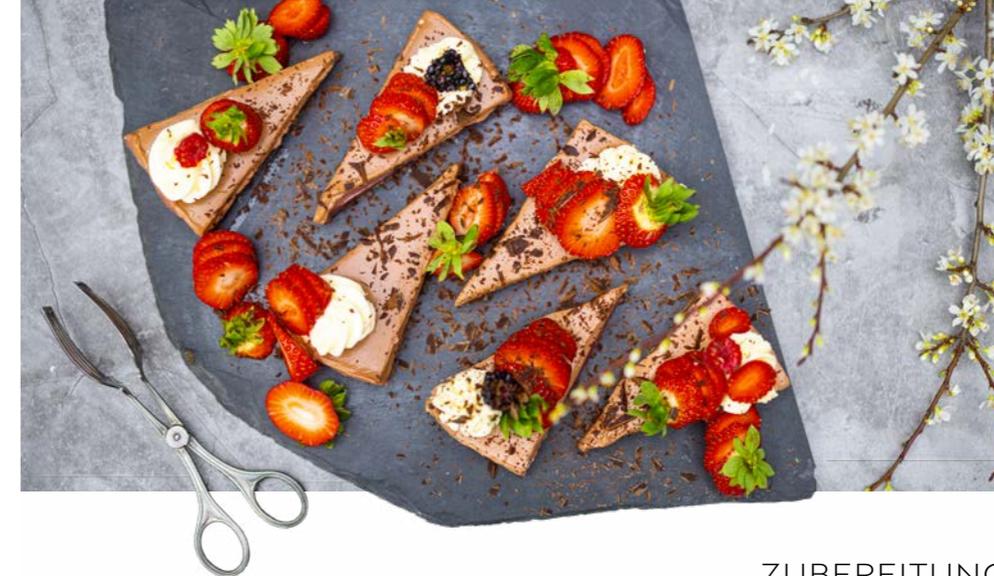
- 150 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, Gr. M
- 75 g Butter, kalt

Früchte

- 500 g Erdbeeren
- 200 g Gelierzucker (3:1)

Ganache

- 250 ml süße Sahne
- 300 g Vollmilchschokolade



ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. In ~~einer~~ Klarsichtfolie eingehüllt für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Den Teig ausrollen und als Boden und Rand in eine Tortenform (oder Tarteform) einarbeiten. Mit der Gabel ein paarmal am Boden einstechen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 150 °C Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Abkühlen den Boden aus der Form heben.

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit dem Gelierzucker mischen, aufkochen und 2–3 Minuten kochen lassen. Die Fruchtmasse abkühlen lassen und auf den Boden gießen.

Schokolade und Sahne in einen Topf geben und bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Auf die Fruchtmasse gießen und kühl stellen.

Für Erdbeeren verwende ich immer gern Gelierzucker statt normalem Haushaltszucker. Das hat nicht nur mit der Konsistenz zu tun, sondern die Früchte behalten so auch ihre schöne Farbe.



Esterházy's

VERSUCHUNG



Das ist meine Version mit den Aromen des bekannten Gebäcks. Die traditionelle Esterházy-Torte ist eine ungarische Cremetorte, die in Budapest zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Konditoren entwickelt wurde. Zarte Biskuitböden werden mit hellgelber Buttercreme gestapelt und mit weißer und brauner Zuckerglasur überzogen. Die Torte wurde nach einem Mitglied der ungarischen Magnatenfamilie Esterházy benannt. Es ist zu vermuten, dass er ihr nicht widerstehen konnte. Hach, sind wir nicht alle ein bisschen „Esterházy“?



ESTERHÁZYS VERSUCHUNG

ZUTATEN

Boden Nougatmürbeteig

- 50 g Butter, kalt
- 50 g Margarine
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Ei, Gr. M
- 3 EL Nougatcreme
- 200 g Mehl
- 3 EL Mandeln, gemahlen

Aprikosen-Marzipan-Füllung

- 150 g Aprikosen, getrocknet
- 150 ml Orangensaft
- 120 g Marzipanrohmasse

Nougatschicht

- 75 ml Schlagsahne
- 200 g Nougat
- 3 Eier, Gr. M

Mandel-Baiser-Decke

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Boden zu einem Mürbeteig verkneten und in Klarsichtfolie eingepackt mindestens 30 Minuten lang kaltstellen. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Form als Boden einarbeiten.

Die Aprikosen klein schneiden und mit dem Orangensaft aufkochen, das Marzipan grob zerkleinern und zugeben. Zu einer geschmeidigen Masse pürieren und diese auf dem Boden verteilen.

Die Eier trennen und die Eiweiße beiseitestellen. Die Sahne in einem Topf erhitzen und den Nougat damit übergießen. Die Eigelbe unterrühren und nicht mehr erhitzen. Die Nougatschicht auf die Marzipanschicht aufgießen.

Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein glänzender Eischnee entsteht. Anschließend die Mandeln unterheben. Die Baisermasse mit einer Spritztüte auf die Nougatschicht spritzen. Die Tarte 35 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.



„DUNKLE VERFÜHRUNG“ MIT RHABARBER

ZUTATEN

Teig

- 200 g Mehl
- 25 g Kakao
- 100 g Puderzucker
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 3 Eier, Gr. M

Rhabarberfüllung

- 600 g Rhabarber
- 1 Orange, bio
- 100 g Zucker
- 3 EL Speisestärke

Ganache

- 300 ml süße Sahne
- 150 g Schokolade, zartbitter
- 150 g Schokolade, Vollmilch

Wenn man möchte, kann man bei dem Rhabarberpudding ein paar Himbeeren dazugeben. Das macht die Tarte nämlich hübscher und aromatischer.



ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. In einer Klarsichtfolie eingehüllt für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Den Teig ausrollen und als Boden und Rand in eine Tortenform, oder Tarteform einarbeiten. Mit der Gabel ein paarmal am Boden einstechen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Abkühlen den Boden aus der Form heben.

Von der Orange Abrieb und Saft zubereiten. Den Rhabarber waschen, Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit dem Zucker und der Speisestärke vermischen und unter Rühren einen Pudding kochen. Den Fruchtpudding etwas abkühlen lassen und auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Die Zutaten für die Ganache bei kleiner Hitze in einem Topf zusammen schmelzen. Etwas abkühlen lassen und über die Fruchtmasse gießen. Die Tarte kaltstellen.



DUNKLE VERFÜHRUNG MIT *Rhabarber*

OPAS GARTENLIEBE
MIT MARZIPAN

ZUTATEN

Teig

- 120 g Butter, kalt
- 180 g Mehl
- 1 Ei, Gr. M
- 1 Prise Salz
- 50 g Puderzucker

Füllung

- 150 g Marzipan
- 300 g Quark
- 300 g Schmand
- 90 g Zucker
- 3 Eier, Gr. M

- 300 g Johannisbeeren
- 25 g Mandelblättchen
- zum Bestreuen
- Puderzucker
- zum Bestäuben

OPAS *Gartenliebe* MIT MARZIPAN

ZUBEREITUNG

Das Ei trennen. Aus dem Eigelb und den übrigen Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. In ~~ein~~er Klarsichtfolie eingehüllt für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Den Teig ausrollen und als Boden und Rand in eine Tortenform (oder Tarteform) einarbeiten. Mit der Gabel ein paarmal am Boden einstechen.

Die Johannisbeeren waschen und von den Stielen zupfen. Quark, Schmand, Zucker und Eier miteinander verrühren. Das Marzipan mit einer Reibe raspeln und unterheben. Die Masse auf dem Boden verteilen, die Johannisbeeren daraufstreuen und mit den Mandelplättchen verzieren. 45 Minuten bei 180 °C bei Ober-/Unterhitze backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.



ROSMARIN SCHMÜCKT BEEREN

ZUTATEN

Boden

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 300 g Butter
- 2 Eier, Gr. M
- 1 Zweig Rosmarin, frisch

Rote Grütze

- 500 g Beeren, rot
- 80 g Zucker
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 Sternanis
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 150 ml Rotwein
- 2 EL Speisestärke

Ich liebe es, mit Küchenkräutern zu backen. Rosmarin passt super zu roten Früchten und schmeckt auch zu Pfirsich nicht schlecht. Es gibt spannende Kombinationen, wenn man etwas Mut beweist. Versuche doch mal Erdbeeren mit Basilikum oder grünem Pfeffer, Aprikose mit Thymian oder Lavendel, Limette mit Basilikum. Oder kombiniere Zitrone sowie Apfel mit Thymian, oder ganz harmonisch Birne mit Kardamom.



ZUBEREITUNG

Die Rosmarinnadeln von dem Zweig zupfen und sehr klein hacken. Die Menge sollte etwa 2 TL ergeben. Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten und in **einer** Klarsichtfolie eingepackt mindestens 30 Minuten kühlstellen.

Beeren, Gewürze, Zucker und flüssige Zutaten in einem Topf mischen. Die gehäuften Esslöffel Speisestärke gut einrühren und alles zu einer Grütze kochen.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Form als Boden und 2 cm Rand einarbeiten. Die Rote Grütze daraufgießen und glattstreichen. Die zweite Hälfte des Teiges als Streusel auf den Kuchen bröseln.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 Minuten lang backen.



Rosmarin
SCHMÜCKT BEEREN

Karibik

IM ERDBEERFELD



KARIBIK IM ERDBEERFELD

ZUTATEN

Mürbeteig

- 100 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei, Gr. M
- 200 g Mehl
- 2 EL Mandeln, gemahlen

- 500 ml süße Sahne
- 200 g Schokolade, weiß
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 80 g Kokosflocken
- 100 g „Raffaello“, klein gehackt
- 1 Limette, bio

Topping

- 250 g Erdbeeren
- 125 g Zucker
- ein paar Raffaello

ZUBEREITUNG

Am Vortag des Backens die Sahne erhitzen und die weiße Schokolade darin schmelzen. Über Nacht abgedeckt kaltstellen.

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und zu einer Kugel formen. In ~~einer~~ Klarsichtfolie eingehüllt für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Den Teig ausrollen und als Boden und Rand in eine Tortenform (oder Tarteform) einarbeiten. Mit der Gabel ein paarmal am Boden einstechen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 150 °C Ober-/Unterhitze backen. Nach dem Abkühlen den Boden aus der Form heben.

Die Schoko-Sahne steif schlagen. Kokosflocken, Raffaellokrümel, Vanillezucker, Saft und Abrieb der Limette unterrühren. Die Sahne auf dem gebackenen Boden verteilen.

Erdbeeren und Zucker erhitzen, bis die Erdbeeren zerfallen. Einmal durchrühren und die etwas abgekühlte Erdbeersauce auf der Torte verteilen. Reichlich mit Raffaello-Kugeln dekorieren.



STREUSELTARTE MIT

Zitronengras



STREUSELTARTE MIT ZITRONENGRAS

ZUTATEN

Zum Vorbereiten

- 5 Stangen Zitronengras
- 300 ml Schlagsahne
- 75 g Zucker

Streuselboden

- 150 g Butter
- 200 g Marzipanrohmasse
- 250 g Weizenmehl
- 70 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillezucker

Füllung

- 2 Pkt. Sahnesteif
- 250 g Quark
- 2 EL Limettensaft
- die vorbereitete Zitronengras-Sahne

ZUBEREITUNG

Zitronengras von harten äußeren Stängeln und harten Ende befreien, waschen, in 4 cm lange Stücke schneiden und durch Klopfen etwas die Struktur aufbrechen. In der Sahne mit dem Zucker aufkochen und 15 Minuten lang köcheln lassen. Etwa eine Stunde abkühlen lassen, anschließend durch ein Sieb gießen. Die so vorbereitete Sahne mindestens 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Marzipan zu einem Streuselteig verarbeiten. Den Teig in zwei Teile teilen, jeweils in eine gefettete Springform geben und leicht andrücken. Beide Böden etwa 15 Minuten bei 160 °C Ober-/

Unterhitze backen. Einen der Böden in der Form belassen und den anderen mit einem scharfen Messer in 12 Tortenstücke teilen.

Für die Füllung die Zitronengras-Sahne kurz aufschlagen, Sahnesteif dazugeben und steif schlagen. Den Quark und den Limettensaft unterrühren. 3 EL zur Dekoration beiseitestellen. Auf den ganzen Streuselboden die Quark-Sahne-Creme streichen. Anschließend mit den 12 Tortenstücken belegen und mit der restlichen Quarkcreme dekorieren. Die Torte mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

