

Aprikosenkuchen

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g weiche Butter
- 100g Zucker
- 1 Vanilleschote (oder Vanilleextrakt oder Vanillepulver)
- 1 Prise Fleur de Sel
- 320g Mehl
- 30g weiche Butter
- 30g Puderzucker
- 30g gemahlene Mandeln
- 30g Ei
- 7g Maisstärke
- 3 bis 4 Aprikosen, je nach Größe
- 5 Aprikosen
- 40g Zucker
- 150g Schlagsahne mit 35% Fettgehalt
- 15g Puderzucker
- 1 Vanilleschote oder Vanilleextrakt oder Vanillepulver
- 6 Aprikosen

Préparation

1. Nach der Erdbeertarte auf Diamant-Plätzchen-Art von Maxime Frédéric wollte ich eine identische Tarte, aber auf Aprikosenbasis machen!
2. Das Urteil: Ich mochte sie genauso wie die Erdbeertarte, ich habe selten Obsttarte mit so viel Geschmack gegessen; die Früchte sind auf unterschiedliche Weise verarbeitet, der Teig ist super knusprig, kurz gesagt, ein wahres Vergnügen!
3. Und als Bonus ist die Tarte nicht schwer zu machen, die einzige Schwierigkeit liegt im Diamant-Plätzchen-Teig, der zerbrechlicher ist als ein klassischer Mürbeteig, aber ich empfehle Ihnen, es auszuprobieren, Sie werden es nicht bereuen. Material: Runder Rand von De Buyer Kleine gewinkelte Spachtel Teigrolle Zutaten: Ich habe die Vanille Norohy von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partnerlink).
4. Salz.
5. Dann das Mehl hinzufügen und den Teig mit der Handfläche reiben, um ihn gut zu integrieren, dann den Teig einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Dann die Tartringe mit Butter einfetten und mit Zucker bestreuen.
7. Den Teig auf 2-3 mm Dicke ausrollen und in den Tartring geben.
8. Alles im Kühlschrank (oder Gefrierfach, wenn möglich) mindestens 2 Stunden kühlen.
9. Die Tarteschale für 15 Minuten bei 170°C vorbacken.
10. In der Zwischenzeit die Zitronen-Mandelcreme vorbereiten.
11. Zitronenschalen.
12. Das Ei hinzufügen und gut mischen.
13. Die Mandelcreme auf den vorgebackenen Teigboden streichen und die in Viertel geschnittenen Aprikosen hinzufügen.
14. Weitere 10 bis 15 Minuten bei 170°C backen.
15. Den Ring sofort nach dem Backen vorsichtig entfernen, da der Teig zerbrechlich ist.

16. Abkühlen lassen.
17. Stücke schneiden.
18. In einen Topf mit Zucker und Zitronensaft geben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren zu einem Kompott einkochen (ca.
19. 30 Minuten).
20. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.
21. Vanille hinzufügen.
22. Zum Montieren übergehen.
23. Montage: 6 Aprikosen Eine dünne Schicht Vanillecreme auf die Mandelcreme auftragen, glätten und dann etwa 2/3 des Kompotts hinzufügen.
24. Dann die halbierten Aprikosen hinzufügen und in das Kompott drücken.
25. Den restlichen Kompott zwischen und über die Aprikosenstücke geben, mit einer gewinkelten Spachtel glätten und endlich genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com