

Tarte süß-salzig aus dem Val d'Illeiez

Ingrédients

- 270g Mehl
- 8g Hefe
- 15g Zucker
- 175g Milch
- 5g Salz
- 50g Butter
- 175g Vollrahm (oder Doppelrahm)
- 40g Zucker
- 15g Mehl
- 1 Ei zum Bestreichen

Préparation

1. Eine neue Spezialität heute, dieses Mal aus der Schweiz!
2. Prinzipiell hat mich dieses Rezept ein wenig an die Zuckertarte aus dem Norden Frankreichs und Belgiens erinnert, ist aber schließlich doch ziemlich anders (und genauso gut!
3.).
4. Mit diesem etwas kuriosen Namen existiert die „salée sucrée“ aus dem Val d'Illeiez sowohl in einer süßen Version wie hier als auch in einer salzigen Version; ich habe beim Recherchieren im Internet viele verschiedene Versionen gesehen, also habe ich ein paar Quellen miteinander kombiniert und hier ist meine Version, hoffentlich dem Original treu genug.
5. Ein wenig gebutterter Briocheteig, eine ganz einfache Creme obendrauf (normerweise mit doppelter Gruyere-Creme, aber man nimmt, was man hat) und ein wenig Zucker, und fertig ist es!
6. Ich empfehle dieses Rezept besonders zum Frühstück mit einem guten Kaffee, obwohl es sich auch zu jeder anderen Tageszeit sehr gut genießen lässt Zubereitungszeit: 30 Minuten + Ruhezeit + Backzeit Für einen Ring von 22 bis 24 cm: Der Teig: Mehl Hefe Zucker Milch Salz Butter Die Hefe mit der Milch vermischen.
7. Mit Mehl, Salz und Zucker bedecken.
8. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit kneten, bis ein homogener Teig entsteht, der sich von den Wänden der Maschine löst.
9. Fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis der Teig gut homogen und elastisch ist.
10. Den Teig mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.
11. Die Füllung: Vollrahm (oder Doppelrahm) Zucker Mehl Am nächsten Tag die drei Zutaten gut vermischen, um eine homogene Creme zu erhalten.
12. Das Backen: QS Rohrzucker, um die Tarte zu bestreuen 1 Ei zum Bestreichen Den Teig in einen gebutterten Ring ausrollen.
13. Lassen Sie sie 1 bis 1,5 Stunden gehen, dann machen Sie mit Ihren Fingern Löcher hinein und lassen dabei einen Rand ringsum.
14. Verteilen Sie die zuvor zubereitete Creme darauf, bestreichen Sie den Briocheteig mit einem geschlagenen Ei und bestreuen Sie die Creme mit Rohrzucker.
15. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 25 Minuten backen, der Briocheteig sollte goldbraun sein und die Creme gekocht.
16. Vor dem Entmüllen und Genießen abkühlen lassen!

