

Pfirsich-, Limetten- und Rosmarintarte (Yotam Ottolenghi)

Ingrédients

- 500g Pfirsiche oder Nektarinen, weiß oder gelb, nicht zu reif (die Früchte sollten ohne Kerne gewogen werden)
- 60g Zucker
- 2 bis 3 Limetten
- 2 Zweige Rosmarin (am besten frisch, ich hatte keinen, daher habe ich getrockneten Rosmarin verwendet und die Tarte war sehr gut)
- 1 gestrichener Teelöffel Maisstärke

Préparation

1. Nachdem ich mehrmals diese sehr verlockende Tarte auf Instagram gesehen hatte, entschied ich mich, sie auch zu machen.
2. Während das Grundrezept von Yotam Ottolenghi stammt, folgte ich dem des Blogs C'est ma Fournée, mit mehr Früchten und weniger Butter als im Originalrezept.
3. Das Ergebnis ist eine wirklich ausgezeichnete feine Tarte, die drei Geschmäcker harmonieren wunderbar und es ist ein perfektes Dessert für die Saison.
4. Das i-Tüpfelchen (oder die Tarte), wenn Sie einen fertigen Blätterteig verwenden (achten Sie darauf, einen mit reiner Butter zu nehmen), benötigt er nur wenig Vorbereitungszeit für ein hervorragendes Ergebnis!
5. Dicke.
6. Zucker.
7. Gießen Sie diese Mischung über die Pfirsiche und fügen Sie den Rosmarin hinzu.
8. Schälen Sie schließlich eine Limette, um große Schalenstücke zu erhalten und fügen Sie sie der vorherigen Mischung hinzu.
9. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie sie 40 Minuten bis 2 Stunden ziehen (ich habe sie 2 Stunden ziehen lassen).
10. Anschließend gut abtropfen lassen (das ist wichtig, damit der Teig nicht durch den Sirup durchnässt wird!)
11.) und den Saft aufbewahren.
12. Rollen Sie den Blätterteig in einer Metallform aus oder auf einem mit Backpapier bedeckten Metallblech und legen Sie die gut abgetropften Pfirsichscheiben auf den Teig.
13. Backen Sie die Tarte 25 Minuten bei 180°C, indem Sie den Rost ganz unten im Ofen platzieren (das ist wichtig, damit der Blätterteig richtig backt).
14. Tarte).
15. Fügen Sie einen gestrichenen Teelöffel Maisstärke unter Rühren hinzu, um ihn gut zu verdünnen, und bringen Sie ihn zum Kochen.
16. Kochen Sie weiter, bis ein likörartiger Sirup entsteht.
17. Nach den 25 Minuten Backzeit, nehmen Sie die Tarte aus dem Ofen und bestreichen Sie sie mit dem zuvor vorbereiteten Sirup und etwas Rosmarin.
18. Backen Sie erneut für 30 Minuten und überwachen Sie die Backzeit, damit der Blätterteig gut gekocht und knusprig ist.
19. Wenn die Tarte gebacken ist, streuen Sie Limettenschalen darüber und legen Sie sie auf ein Gitter, damit sie abkühlen kann, ohne zu durchnässen.
20. Schließlich, genießen Sie!

21. Wenn Sie Pfirsiche mögen, werden Sie diese Tarte lieben, sie ist wirklich ausgezeichnet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com