

Pfirsich-Mandel-Tarte

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Ei
- 180g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 50g Butter
- 75g Mandelpulver
- 10g Maisstärke
- 70g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- 10g Amaretto
- 2 Pfirsiche oder Nektarinen

Préparation

1. Und ja, noch ein Kuchen, aber die Früchte der Saison eignen sich so gut dafür!
2. Diesmal stehen Pfirsiche im Mittelpunkt mit einem ganz einfachen, aber auch köstlichen Amandine-Kuchen mit guten Früchten.
3. Salz.
4. Emulgieren Sie die Mischung mit dem Ei, dann fügen Sie das Mehl und die Maisstärke hinzu.
5. Mischen Sie schnell und hören Sie auf, sobald Sie eine Kugel formen können.
6. Wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und stellen Sie sie mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
7. Rollen Sie den Teig anschließend auf 2 bis 3 mm Dicke aus und legen Sie ihn in Ihre gebutterte Form.
8. Stellen Sie ihn in den Kühlschrank oder Gefrierfach, während Sie die Creme vorbereiten.
9. Maisstärke.
10. Fügen Sie dann das Ei, die Vanille und den Amaretto hinzu.
11. Geben Sie die Creme in den Kuchenboden.
12. Zusammenbau & Backen: 2 Pfirsiche oder Nektarinen Schneiden Sie die Früchte in zwei Hälften und dann in dünne Scheiben.
13. Legen Sie sie auf die Mandelcreme.
14. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C für 25 bis 30 Minuten.
15. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen ein paar Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es aus der Form nehmen.
16. Dann, genießen Sie es!