

Aprikosen-, Vanille- & Olivenöl-Tarte

Ingrédients

- 2 Eigelb
- 75g Zucker
- 75g weiche Butter
- 100g Mehl
- 5g Backpulver
- 200g Schlagsahne
- 20g Puderzucker (je nach Süße Ihrer Aprikosen und Ihres Geschmacks anpassen)
- 1 Vanilleschote
- 7 Aprikosen
- 40g Zucker

Préparation

1. Ein ganz einfacher saisonaler Kuchen heute!
2. Auf einem bretonischen Mürbeteigboden, sodass man keinen Tortenring auslegen muss, gefüllt mit einer sehr einfachen Vanille-Sahne und gerösteten Aprikosen, kurzum ein Rezept, das wenig Zeit, Zutaten und Ausrüstung benötigt, um alle beim Dessert zu verwöhnen.
3. Ausrüstung: Ring 18cm Perforiertes Blech Zutaten: Ich habe die Vanille Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf der gesamten Website (nicht verbunden).
4. Zubereitungszeit: 30 Minuten + 35 Minuten Backzeit Für einen Kuchen mit einem Durchmesser von 18 cm: Bretonischer Mürbeteig: 2 Eigelb Zucker weiche Butter Mehl Backpulver Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker auf und fügen Sie dann die weiche Butter hinzu.
5. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie das Mehl und das Backpulver hinzu.
6. Formen Sie eine Kugel und rollen Sie sie dann leicht zwischen zwei Blättern Backpapier aus.
7. Legen Sie den Mürbeteig für mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank.
8. Dann rollen Sie ihn in einem Ring mit einem Durchmesser von 18 cm aus und backen Sie ihn im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 15 Minuten.
9. Entfernen Sie den Ring und lassen Sie ihn abkühlen.
10. Vanille-Sahne: Schlagsahne Puderzucker (je nach Süße Ihrer Aprikosen und Ihres Geschmacks anpassen) 1 Vanilleschote Schlagen Sie die Schlagsahne mit dem Puderzucker und der Vanille, bis Sie eine feste Sahne erhalten.
11. Verteilen Sie sie auf dem bretonischen Mürbeteig.
12. Geröstete Aprikosen: 7 Aprikosen Zucker Olivenöl Ein Zweig Rosmarin Schneiden Sie die Aprikosen in Hälften und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
13. Bestreuen Sie sie mit Zucker, Rosmarin und beträufeln Sie sie mit etwas Olivenöl, backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 160°C für etwa zwanzig Minuten.
14. Wenn sie kalt sind, legen Sie sie auf die Sahne und genießen!