



Feigentarte mit Haselnüssen

Zutaten:

Schlagsahne aus
Milkschokolade:

230 ml Sahne 33-35%
90 g Milkschokolade

Zubereitung:

Die Schokolade schmelzen (im Mikrowellenherd oder auf dem Wasserbad). Die Sahne im passenden Topf auf 45°C erhitzen, über die Schokoladen gießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Dabei sollte der Mixer immer in der Flüssigkeit sein, damit nicht zu viel Luft von außen nach innen kommt. Die schokoladensahne über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und danach in der Küchenmaschine zu Schokoladensahne schlagen.

Feigentarte:

Pâté sucrée:

65 g Butter
45 g Puderzucker
15 g blanchierte und sehr fein gemahlene Mandeln
25 g Vollei (1/2 Ei) oder 1 Eigelb (L) von 25 g
125 g Mehl Type 405
1 Prise Salz
1/4 ausgekratzte Vanilleschote

Für den **Pâté sucrée**, die weiche, aber nicht flüssige Butter in einer Schüssel cremig verrühren. Gesiebten Puderzucker, Vanille und Salz in die cremige Butter rühren. Das Eigelb bzw. das halbe Vollei hinzugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Gesiebtes Mehl und gemahlene Mandeln hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer fingerdicken runden Platte formen und in Frischhaltefolie verpackt, für mindestens 2 Stunde, in den Kühlschrank legen.

1 Tarteform, rechteckig und herausnehmbaren Boden (35 x 10.5 x 2.2 cm L/B/T)
Backpapier zugeschnitten
Weiche Butter für die Form

Backofen auf 170°C vorheizen. Pâté sucrée aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 2,5 – 3,0 mm dünn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 26 – 27 cm) ausrollen. Einen Tartering oder eine Tarteform mit dem Teig auslegen. Eventuell überstehende Ränder abschneiden. Dann mit einer Gabel den Teigboden einstechen. Danach im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten lang blindbacken.

Das Rezept x 4 genommen:
Tarteform, rechteckig und



herausnehmbaren Boden
wie folgt:

(2 x 35 x 10.5 x 2.2 cm L/B/T)
(2 x 35 x 20.5 x 2.2 cm L/B/T)

Marmelade de figues:

400 g reife Feigen
2 cl Portwein
30 g Rohrohrzucker
2 g Agar Agar Pulver
2 Blatt Gelatine, handelsüblich

Für die **Marmelade de figues** von den Feigen die Stielansätze abschneiden, so weit wie möglich schälen und die Feigen in kleine (0,5 cm) Würfel schneiden und mit dem Rohrohrzucker und Portwein in den Topf geben. Für 15 Minuten lang köcheln lassen und auf 250 g „Marmelade“ einkochen lassen. Dabei das Umrühren nicht vergessen! Kurz vor dem Ende der Kochzeit das Aga Aga Pulver zugeben und kräftig mit durchkochen. Sollte die Tarte etwas im Voraus zubereitet werden, dann bitte 1 Blatt Gelatine für 5 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen und gründlich unter die warme Marmelade de figues rühren. Für Tartelettes braucht dies nicht gemacht werden.

Crème de noisettes:

50 g Butter
50 g Zucker
50 g gemahlene Haselnüsse
oder 60 g ganze Haselnüsse
50 g Ei, (1 Ei Größe M)

Das Rezept x 4 genommen:
Tarteform, rechteckig und
herausnehmbaren Boden
wie folgt:

(2 x 35 x 10.5 x 2.2 cm L/B/T)
(2 x 35 x 20.5 x 2.2 cm L/B/T)

Währenddessen für die **Crème de noisettes** zuerst die Haselnüsse im auf 180°C vorgeheizten Ofen für ca. 8 Minuten lang rösten. Danach etwas die Haut entfernen und die abgekühlten Haselnüsse fein mahlen und 50 g abwiegen. Oder gemahlene Haselnüsse 3-4 Minuten lang im Ofen anrösten. Die Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine oder elektronischem Handrührer cremig verrühren. Dann das Ei zugeben und kräftig verrühren, bis eine Emulsion entstanden ist. Zuletzt die gemahlene Haselnüsse einrühren. Danach die Masse in die vorbereitete Tarte füllen, glatt streichen und bei 175°C für 15 Minuten lang weiter backen.

Figues rôties:

12 reife aber feste Feigen
5 g Puderzucker

Für die **Figues rôties** den Ofen auf 200°C heizen. Die Feigen sechsteln und auf eine Silikonmatte legen. Dünn mit Puderzucker bestäuben und für 3 Minuten lang in den vorgeheizten Ofen geben oder mit einem



Bunsenbrenner kurz abflämmen.

Pistazienkerne geröstet und gehackt

Die abgekühlte Tarte mit der Marmelade de figues bestreichen und die Feigen nach Wunsch auf die Tarte legen. Eventuell die Feigen-Tarte etwas leicht erwärmtem Gelee oder Aprikosenmarmelade dünn einpinseln und mit gehackten Pistazien garnieren.

Zubereitung:

Die Tarte in 3.5 cm breite Stücke portionieren, die Schokoladensahne in einen Spritzbeutel mit 11er Lochtülle füllen. Mit dem Spritzbeutel in der Mitte der Tartestücke eine größere Sahnehaube spritzen und links und recht daneben, zwei kleinere Sahnehaben spritzen. Die kleineren Milkschokoladenhauben mit halbierten Pistazien garnieren. Die leicht karamellisierten Feigen auf die mittleren Sahnehauben setzen.