

# AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



## Aprikosen | Lavendel | Tarte

Tarte 18 cm Ø (6-8 Personen)

Zubehör: [Tartering](#) 19 cm Ø (ich habe diesen verwendet), Silikonform [Pavoni "Ipnosi"](#)

### Fruchtspirale

- 150 g Marillenpüree (selbstgemacht oder [gekauft](#))
- 20 g brauner Zucker
- 2 Blätter Gelatine
- 1 TL Lavendelblüten

Das Püree gemeinsam mit dem Zucker und den Lavendelblüten erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen, anschließend durch ein Sieb gießen und die Lavendelblüten entfernen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, das Püree nochmals erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse in die Silikonform geben und in den Tiefkühler stellen.

### Mürbteig mit Buchweizenmehl

- 100 g kalte Butter
- 168 Buchweizenmehl
- 20 g glattes Mehl
- 64 g Staubzucker
- 20 g geriebene Haselnüsse
- Vanillezucker
- Schale einer halben Zitrone
- 2 Eigelb

Die trockenen Zutaten vermengen und auf die Arbeitsfläche geben. Die kalte Butter klein würfeln, die Eigelbe dazugeben und alles rasch zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig in Plastikfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.

Am nächsten Tag dünn ausrollen und eine Tarteform damit auslegen. Die vorbereitete Form für ca. 1/4 Stunde in den Tiefkühler stellen, das verhindert das Absinken des Randes. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei ca. 170 ° Umluft ca. 20 Minuten backen.

Vollständig auskühlen lassen und den Rand mit einer Reibe glatt hobeln.

### Cheesecakemasse

- 88 g Marillenpüree
- 130 g Frischkäse
- 130 g weiße Schokolade
- 130 g Schlagsahne
- 1 Vanilleschote
- 1 3/4 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Fruchtpüree erhitzen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Nun auf Raumtemperatur abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen. Die Sahne cremig schlagen und im Kühlschrank bereit stellen. Sobald das Marillenpüree nur mehr lauwarm ist, den Frischkäse mit dem Mark der Vanilleschote mit dem Mixer glattrühren. Den Mixer oder das Rührgerät bei mittlerer Geschwindigkeit weiter laufen lassen, dabei nun langsam das Püree einrühren, anschließend die geschmolzene und ebenfalls leicht abgekühlte Schokolade. Zum Schluß kommt die cremig geschlagene Sahne hinzu. Diese jedoch vorsichtig von Hand unterheben.

Die Masse in die gebackene Tarteform geben, mit einer kleinen Palette glatt streichen und im Kühlschrank mind. 4 Stunden fest werden lassen.

### Fertigstellung

- 3 Stk. Marillen

Die Tarte aus dem Kühlschrank nehmen, ebenso die Fruchtspirale aus dem Tiefkühlgerät. Die Spirale ausformen und mittig auf die Tarte legen. Die Ränder mit kleinen Marillenschnitzen, Lavendel und sonstigen kleinen Blüten verzieren.

Die Tarte ist bei den momentanen Außentemperaturen schnell genussfertig, es dauert lediglich so lange, bis die Fruchtspirale aufgetaut ist.

Gutes Gelingen ♥♥♥