Nektarinen-Tarte mit Mandelcreme



Knuspriger Mürbeteig gefüllt mit einer leckeren Mandelcreme und fruchtigem Belag

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 60 g Puderzucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 2 EL kaltes Wasser

FÜR DIE MANDELCREME

- 65 g weiche Butter

65 g Zucker
1 Ei
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Vanille-Extrakt
3 EL Sahne
Abrieb ½ Bio-Zitrone
1 TL Mehl

FÜR DEN BELAG

200 ml Orangensaft
50 ml Orangenlikör
50 g feiner Zucker
3-4 Nektarinen
Einige Beeren (z. B. Johannisbeeren, Heidelbeeren, etc.)

AUSSERDEM

Hülsenfrüchte zum Blindbacken
Tarteform mit Hebenboden

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, Salz, Puderzucker und die Butterwürfel mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten. Eigelb und das kalte Wasser zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 200 °Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Tarte-Form (entweder rechteckig oder rund mit 26 cm Durchmesser) mit Hebenboden leicht einfetten.
4. Orangensaft, Orangenlikör und Zucker aufkochen und bei niedriger Temperatur

15 Minuten weiterköcheln. Anschließend abkühlen lassen.
5. Nektarinen waschen und in feine Spalten schneiden.
6. Für die Mandelcreme Butter mit dem Zucker aufschlagen, das Ei unter Rühren dazugeben. Die Mandeln unterrühren. Sahne, Vanille-Extrakt und Zitronenabrieb einrühren. Die Creme bis zur weiteren Verwendung zur Seite stellen.
7. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen (2 cm Rand an jeder Seite) und in die Form legen. Die Ränder andrücken, überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Backpapier darauflegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. Für 10 Minuten backen, danach das Backpapier mit den Hülsenfrüchten wieder entfernen. Ofen nicht ausstellen.
8. Die Mandelcreme einfüllen und gleichmäßig verteilen.
9. Die Nekatrinen-Spalten kurz im Orangen-Sirup wenden und nach Belieben auf die Creme legen. Beeren darauf verteilen.
10. Die Tarte für weitere 25-30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und mit dem restlichen Orangensirup beträufeln.