

Feigentarte mit Himbeere

Für eine 22-24 cm Springform/Tartering

Pâte sucrée:

- 85g weiche Butter
- 60g Puderzucker
- 20g blanchierte gemahlene Mandeln
- 1 Eigelb Gr. L
- 160g Mehl
- 1 Pr. Salz
- ½ TL Vanillepaste

Haselnuss Frangipane:

- 50g Butter
- 50g Zucker
- 1 Ei Gr. L
- 50g gemahlene Haselnüsse

Kompott:

- 250g frische Feigen
- 150g Himbeeren (auch TK möglich)
- 30g Zucker
- 1 Blatt Gelatine

Zum Garnieren:

- Ca. 8-10 frische Feigen
- Frische Himbeeren nach Belieben
- etwas Puderzucker

Anleitung:

Zunächst das Kompott herstellen. Dazu die Himbeeren auftauen und durch ein Sieb streichen, um die Kerne aufzufangen. Ein Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Stiele der Feigen abschneiden und die Feigen in kleine Würfel schneiden. Diese mit den passierten Himbeeren und dem Zucker in einen kleinen Topf geben und für ca. 10-15 Minuten einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss die Gelatine gut ausdrücken und in das noch heiße Kompott gründlich einrühren. Das Kompott vor der Weiterverwendung komplett auskühlen lassen.

Butter und Puderzucker mit dem Rührgerät zu einer hellen cremigen Masse aufschlagen, Mandeln, Ei, Salz und Vanillepaste unterrühren. Zum Schluss das Mehl dazugeben und kurz unterrühren – nur so lange, bis alles vermengt ist. Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers auf ein großes ausgebreitetes Stück Frischhaltefolie geben und die Seiten der Folie zu einem Päckchen zusammenfallen. Den Teig mit den Händen oder einem Rollholz in die Ecken des Päckchens drücken und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank oder für etwa 30 Minuten in den Tiefkühler legen. Den Backofen auf ca. 175 Grad vorheizen. Dann aus der Folie befreien und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Stücken Backpapier auf 3-4 mm dünn ausrollen. Vorsichtig in eine unten mit Backpapier ausgekleidete Springform geben oder einen Tartering mit dem Teig auslegen. Wer eine Springform verwendet, für einen schönen geraden Rand, den Teigrand gerade „basteln“ und mit einem Messer gerade zuschneiden. Dann den Boden mit einer Gabel einstechen und ca. 15 Minuten blindbacken.

In der Zwischenzeit die Haselnuss Frangipane herstellen. Dazu die Butter mit dem Zucker zunächst cremig rühren, dann das Ei und die Haselnüsse unterrühren, bis eine cremige Emulsion entstanden ist. Diese in die vorgebackene Tarte streichen und für weitere 15-20 Minuten fertig backen. Danach aus dem Ofen nehmen und gut auskühlen lassen.

Den Ofen nun auf 200 Grad stellen und die Feigen für die Garnitur viertel oder sechsteln (je nach Größe). Die Feigenstücke auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech geben, mit Puderzucker bestäuben und für drei bis fünf Minuten in den Ofen geben.

Die abgekühlte Tarte mit dem Kompott bestreichen und die Tarte mit den Feigenstücken und frischen Himbeeren nach Wunsch belegen. Optional mit etwas Puderzucker bestäuben.