

GENIESSEN WIE BRUNO IN FRANKREICH



Diogenes

TARTE AUX ABRICOTS AVEC GLACE CROQUANTE

Aprikosen-Mandel-Tarte mit Krokanteis

ZUTATEN TARTE (FÜR 4 PERSONEN)

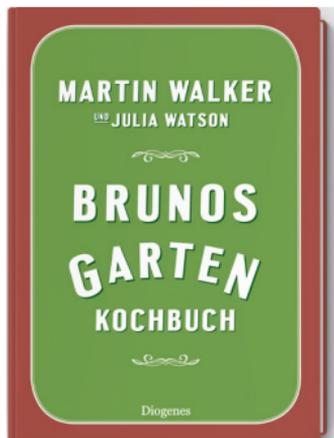
- 250 g Blätterteig
- 100 g Butter, zerlassen
- 500 g frische Aprikosen, halbiert
- 20 Mandeln, geschält
- 150 g Puderzucker

ZUTATEN KROKANTEIS

- 5 EL Zucker
- 2 EL Zuckerrüben-
oder Ahornsirup
- 1 TL Natron
- 1 kleine Dose Kondensmilch

TARTE: Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Blätterteig ausrollen. Mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. Aprikosen dicht an dicht auf dem Teig anordnen. Mit Zucker bestreuen, die restliche Butter dazugeben, Mandeln darüberstreuen und 30–40 Minuten backen, bis die Aprikosen weich und leicht gebräunt sind. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und bei Raumtemperatur mit Krokanteis servieren.

KROKANTEIS: Zucker und Sirup in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, Topf vom Herd nehmen, Natron hinzufügen, schnell umrühren, aufwallen lassen. Den Inhalt auf ein Backblech gießen und aushärten lassen, dann mit einem Nudelholz zertrümmern. Die Kondensmilch und Krokantsplitter unterheben. In eine Schüssel gießen und einfrieren.



Rezept aus:
Brunos Gartenkochbuch
von Martin Walker und
Julia Watson

Mit Fotos von Klaus Einwanger
ca. 352 Seiten, Leinen
ca. € 34.- / sFr 45.-*/ € (A) 35.-
erscheint am 25. 9.2019

Trailer und mehr unter:
diogenes.ch/bruno

Diogenes