

Feigentarte

Die Feigentarte ist ein italienischer Dessert-Klassiker. Das Rezept ist etwas aufwändiger, aber es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 3,5 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

für den Teig

200 g	Mehl
50 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
100 g	Butter
500 g	Hülsenfrüchte (getrocknet zum Blindbacken)

für die Creme

3 Blätter	Gelatine
200 g	Schlagobers
100 g	Nuss-Nougat-Pralinen (Torrone)
250 g	Mascarpone
350 g	Feigen (frisch)

Gelee

3 Blätter	Gelatine
300 ml	Frizzante oder Prosecco
3 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Feigentarte** zuerst den Teig zubereiten: Hierzu Mehl und Backpulver vermischen und in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Ei, Zucker und Salz in die Mulde geben und mit etwas Mehl von außen zu einem zähflüssigen Teig verrühren.
2. Butter in kleine Stücke zerteilen und nach und nach in den Teig kneten, bis ein glatter Mürbteig entsteht. Den Teig in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig dünn ausrollen und in die Form hineinlegen, dabei einen Rand von maximal (!) 1 cm hoch ziehen. Auf den Teig Backpapier legen und darauf die getrockneten Hülsenfrüchte verteilen. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Währenddessen die Gelatine in eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser geben und 5-10 Minuten einweichen lassen. Schlagobers in einem Topf erwärmen, Torrone grob zerteilen und im Schlagobers schmelzen lassen. Gelatine einrühren und wenn sie sich aufgelöst hat, Mascarpone unterheben.
5. Creme vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Teigboden aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und die Hülsenfrüchte mit dem Papier entfernen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, auf dem Tarteboden bis ganz zum Rand verteilen.
6. Feigen waschen, in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf die Creme legen. Alles 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Gelatine für das Gelee ebenfalls in kaltem Wasser einweichen. Prosecco mit Zucker in einem Topf erhitzen und die Gelatine einrühren, bis sie sich auflöst.
7. Basilikum waschen und in die Flüssigkeit zupfen, alles abkühlen lassen. Die abgekühlte, aber noch flüssige Masse durch ein Sieb über die Feigen gießen. Im Kühlschrank 2 Stunden lang abkühlen lassen, erst dann servieren.

Tipp

Zur Feigentarte schmeckt ein leichter trockener Weißwein.