



© Céline de Cérou pour France Olive

Feigen Mandel Kuchen auf neue Art

Zutaten für 6 bis 8 Personen:

50 g Mehl
 100 g Zucker
 100 g gemahlene Mandeln
 35 g Huile d'olive de Provence g.U.
 1 Esslöffel Backpulver
 1 Prise Salz
 4 Eiweiß
 Etwa 15 Feigen

Für die Ganache und die Dekoration:

½ Blatt Gelatine: 1 g (optional, es erhöht die Festigkeit z. B. für den Transport)
 60 g weiße Schokolade
 50 cl vollfette Sahne
 1 Teelöffel Vanillepulver
 Einige Dragees (optional)



Zubereitung: 30 Min.
 Garzeit: 45 Min.
 Ruhezeit: 12 Std.

Für die Ganache:

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
 Weiße Schokolade in Stücke schneiden.

In einem Topf 100 g Sahne mit der Vanille erhitzen. Zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und die eingeweichte und abgetropfte Gelatine hinzufügen.

Sofort ein Drittel der Sahne über die Schokolade gießen und kräftig umrühren, damit sie schmilzt und eine Emulsion entsteht.

Mit den restlichen zwei Dritteln auf dieselbe Weise verfahren. Die Schokolade muss vollständig geschmolzen sein.

Restliche, gut gekühlte Sahne hinzugeben.

Mit Frischhaltefolie überziehen und über Nacht kühl stellen.

Für den Teig:

Feigen waschen und sechsteln.

Ofen auf 180 °C (Thermostat 6) vorheizen und eine Springform mit einem Durchmesser von 18 cm einölen.

Zucker mit Olivenöl verrühren und dann nach und nach gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver dazugeben.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit einem Spatel vorsichtig unter die zuvor hergestellte Mischung heben.

In die Form füllen, 2/3 der Feigenstücke hinzugeben und 40 Minuten backen.

Aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Vor dem Garnieren die Ganache wie eine Schlagsahne aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle (Durchmesser von etwa 1 cm) geben. Die Oberfläche der Tarte mit Tupfen der Ganache bedecken. Das restliche 1/3 der Feigenstücke darauflegen.

Optional: Die Tarte mit gehackten Dragees bestreuen.

Tipp: Sie haben keine Dragees? Ersetzen Sie sie durch geröstete Mandelblättchen.