



© Céline de Cerou pour France Olive

tarte mit exotischen früchten

Zutaten für 6 Personen:

Für den Teig:

120 g Mehl
80 g gemahlene Mandeln
5 cl Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.
10 cl Wasser
Salz

Für die Schlagsahne:

2 cl Olivenöl
20 cl vollfette Sahne
3 EL Puderzucker
Vanillepulver

1 Mango
½ Ananas
1 Passionsfrucht

1 Esslöffel Vanille in die flüssige Sahne einrühren. Die Sahne für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie bei der Zubereitung des Rezepts schön kalt ist.

Alle Zutaten für den Teig vermengen, bis eine geschmeidige Kugel entsteht.

Den Teig ausrollen. Teigstreifen in der Höhe des Tortenrings ausschneiden und danach einen Kreis, der etwas kleiner ist als der Tortenboden. Tortenring mit Öl bestreichen. Den Tortenring auf der Innenseite mit dem Teigstreifen auskleiden. Anschließend den Teigkreis in die Mitte legen, leicht befeuchten und festkleben.

Teigboden mit einer Gabel einstechen, einige Blindbackkugeln aus Keramik darauflegen, damit der Teig nicht zu sehr hochbackt. Für 10 Minuten bei 180 °C in den Ofen schieben. Blindbackkugeln entfernen. Abkühlen lassen.

Mango schälen und in große Würfel schneiden. Ebenso mit der Ananas verfahren. Die Passionsfrucht öffnen.

Sahne steif schlagen. Sie sollte fest, aber nicht zu trocken sein. Puderzucker in 3 Schritten unterrühren.

Sahne aufschlagen und das Olivenöl vorsichtig einarbeiten, bevor sie fertig ist. In einem Spritzbeutel im Kühlschrank aufbewahren.

Große Tupfen Schlagsahne auf den gebackenen Tarteteig geben, dann mit den Mango- und Ananasstücken garnieren und mit den Passionsfruchtkernen bestreuen.



Zubereitung: 20 Min.
Garzeit: 10 Min.
Ruhezeit: 2 Std.

