

© Céline de Cérou pour France Olive

verfeinerte erdbeertarte,

mit huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.

Für 6 Personen:

Für den Mürbeteig:
- *2 Eigelb*
- *80 g Zucker*
- *1 Päckchen Backpulver*
- *¼ TL Vanillepulver*
- *50 g weiche Butter*
- *70 g **huile d'olive d'Aix-en-Provence g.U.***
- *190 g Mehl*

Für die Oliven-Mandel-Brösel:
- *50 g schwarze Oliven **Olives noires de Nyons g.U.***
- *20 g Mandeln*

Für die Konditorcreme:
- *400 g Milch*
- *3 Eigelb*
- *150 g Zucker*
- *1 Vanilleschote*
- *18 g **huile d'olive de Nyons g.U.***
- *50 g Stärke*
- *125 g Erdbeeren*

Vorbereitung: 30 Minuten
Kochen: 40 Minuten
Ruhezeit: 1,5 Std

Die Oliven-Mandel-Brösel vorbereiten: die Oliven mehrmals mit klarem Wasser abspülen, entsteinen und in Scheiben schneiden. Die Stücke der schwarzen Oliven auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 bis 20 Minuten bei 180°C backen. 3 bis 4 Minuten vor Ende der Backzeit die grob gehackten Mandeln hinzufügen. Abkühlen lassen und anschließend alles zerkleinern, bis ein grobes Pulver entsteht.
Den Mürbeteig zubereiten: die Eigelbe mit dem Zucker in einer großen Schüssel aufschlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Die weiche Butter und das Olivenöl hinzufügen und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl, Vanillepulver, Backpulver und Salz hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen (ca. 0,8 bis 1 cm dick). Mit einem Tortenring den Teig ausschneiden, mit einer Gabel einstechen, mit Kichererbsen oder Backkugeln beschweren (dazu ein Backpapier zwischen den Teig und die Kichererbsen legen) und anschließend 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
Die Konditorcreme zubereiten: die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und Schote in die Milch geben. Die Milch zusammen mit der Hälfte des Zuckers in einem Topf zum Kochen bringen. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und der Stärke gründlich verrühren. Sobald die Milch kocht, die Vanilleschote entfernen. Einen Teil der heißen Milch unter Rühren zur Eigelbmischung geben und gut vermengen. Anschließend alles zurück in den Topf gießen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erneut aufkochen lassen. Sobald die Creme eingedickt ist, das Olivenöl hinzufügen. Nochmals verquirlen. Die Creme in eine andere Schüssel geben, mit Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und kühl stellen.
Die Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und halbieren. Die Konditorcreme in einen Spritzbeutel füllen und dann in großen Tupfen auf die Tarte spritzen. Die Erdbeeren darauf verteilen und zum Schluss die Oliven-Mandel-Brösel darüberstreuen.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack Aix-en-Provence g.U. mit seinen Aromen von frischen Kräutern und/oder roher Artischocke, mit vollmundiger Note aus Nuss, frischen Haselnüssen und roten Früchten.
Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Corse - Oliu di Corsica - récolte sur l'arbre, Haute-Provence, Provence.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026