

Weinempfehlung:



2014

Bouvet Ladubay Rosé Crémant

Dass man aus dem Cabernet Franc auch erstklassige Schaumweine erzeugen kann, beweist hier das Premiumhaus Bouvet Ladubay, der Spezialist für hochwertige Crémants de Loire schlechthin. Ein superber Rosé mit einem feinsinnigen Perlenspiel, einer wunderschönen lachsfarbenen Tönung und einem intensiv fruchtigen Bouquet nach Kirschen, roten Johannisbeeren, Himbeeren und Brioche. Am Gaumen rassig, aber ausgewogen und harmonisch mit hervorragend integriertem Mousseux und erfrischendem Säurespiel. Es muss nicht immer Champagner sein, denn dieser Rosé bietet eine aufregende Alternative.

14,90 €

19,87/l

Vorspeise: Französische Erdbeertarte

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Erdbeeren
- 200 g Mehl
- 250 ml Sahne
- 250 g weiße Kuvertüre
- 80 g Zucker
- 125 g Butter (weich)
- Prise Salz
- 1,5 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 1/2 Pk. Tortenguss
- Klarsichtfolie
- beschichtete Tarteform (30 cm Durchmesser)



Zubereitung:

Geben Sie das Eigelb von einem Ei mit zwei Esslöffeln kaltem Wasser und einem Teelöffel Vanilleextrakt in eine Schüssel. In einer weiteren Schüssel Mehl, Zucker und eine Prise Salz miteinander vermengen. Die weiche Butter einkneten und zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Anschließend die Masse aus der ersten Schüssel hinzugeben und wieder durchkneten. Formen Sie den Teig zu einer Kugel und wickeln diese in Klarsichtfolie ein. Legen Sie die Kugel für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Rollen Sie den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche aus. Fetten Sie die Tarteform ein (z. B. mit Butter) und legen den Teig in die Form, ohne diesen anzudrücken. Lassen Sie in etwa einen 2 cm hohen Rand über der Form bestehen. Heizen Sie den Backofen auf 170° vor.

Für die Füllung geben Sie die gebrochene Kuvertüre zusammen mit der Sahne in einen kleinen Topf und bringen diese zum Schmelzen. Lassen Sie die Masse abkühlen. Vermischen Sie das Eigelb von drei Eiern mit dem restlichen Vanilleextrakt und verrühren dies mit der Sahne-Kuvertüre-Creme. Achten Sie darauf, dass die Creme nicht mehr heiß ist, da das Eigelb sonst stockt. Verteilen Sie die Creme auf dem Teig und backen Sie diese für ca. 25-30 Minuten im Ofen. Im Anschluss die Tarte abkühlen lassen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Waschen Sie die Erdbeeren und schneiden diese in Scheiben. Verteilen Sie die Scheiben von außen nach innen wie eine Spirale auf der Tarte. Bereiten Sie den Tortenguss (für Erdbeeren) auf und bestreichen diese damit. Stellen Sie die Tarte erneut in den Kühlschrank – die Tarte ist servierfertig, sobald der Tortenguss fest ist. Viel Freude beim Genießen!