



Tartes & Tartelettes

Rezepte, Texte und Fotos von

Aurélie Bastian



Bonjour et voilà: les Tartes et Tartelettes!



«Ich erinnere mich an Kindheitstage, wenn Grand-mère und Maman die Sonntagstorte vorbereiteten. Es wurde immer ein bisschen Teig „abgeschmeckt“ und heimlich von den Äpfeln oder Beeren genascht! Diese Tradition ist geblieben. Heute nascht mein Sohn zu gern vom rohen Teig und von der Creme! Ein Muss für alle Kinder.»

Tartes waren in meiner Kindheit das Lieblingsdessert zum Sonntagsessen und das kleine Extra, wenn wir in der Stadt beim Konditor waren. Ob klassisch oder außergewöhnlich, ob Apfeltarte oder mit Aprikose-Rosmarin, es war für jeden etwas dabei und alle wollten am liebsten ein Stück von jeder Sorte probieren.

Die Tarte ist in Frankreich ein Klassiker als Kuchen und als Nachspeise. Es gibt fast in jeder Familie ein spezielles Rezept für Maman's Tarte aux pommes. Auch mein Rezept für die Apfeltarte habe ich von meiner Maman und meiner Grand-Mère. Es war auch das erste Rezept, das ich 2009 auf meinem Blog gepostet hatte. Es hat sich inzwischen kaum verändert: Ich habe meine Technik verbessert, aber geschmacklich bleibt es die perfekte Kombination von Crème fraîche, Äpfeln und Vanille.

Bis vor kurzem fand man auch in den Konditoreien nur die klassischen Arten, also mit Apfel, Zitrone, Beeren und Schokolade. Doch seit ein paar Jahren toben sich die Konditoren aus und ermutigen damit auch alle „Zu-Hause-Bäcker“, ihrer Fantasie freien Lauf zu lassen. So entstehen viele neue Tartes mit großem Geschmack.



Auch ich habe mich getraut, neue Tartes zu kreieren. Von Lavendel-Pfirsich-Tatins bis zu den Schokolade-Passionsfrucht-Tartelettes habe ich viel experimentiert. Doch ich glaube, dass man nie mit dem Thema fertig sein kann, da die Präsentation und die Geschmackskombinationen endlos sind. Ob man eine Erdbeertarte mit Vanille, gerösteten Mandeln, weißer Schokolade, Basilikum oder Pistazien zubereitet ... die Inspiration ist grenzenlos, fast wie mein Appetit auf alle diese Köstlichkeiten.



Ich habe mir dieses Buch als Sammlung meiner Basisrezepte gedacht, wo die Tipps eigentlich genau so wichtig sind wie die Rezepte. Alle Tartes und Tartelettes sind einfach erklärt, so dass jedes Kind sie mit seiner Maman nachbacken kann. Ich habe Ihnen die Tür zu meiner Kreativität geöffnet und hoffe, es ermutigt Sie, ein bisschen in Ihrer Küche zu testen und zu zaubern!



Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit allen Experimenten und Geschmacksexplosionen, die Sie erschaffen werden.

Ihre Aurélie

Wenn Sie mehr über mich und meine Rezepte wissen möchten, besuchen Sie mich doch auf meinem Blog unter www.franzoesischkochen.de.

Was ist eine Tarte?

Sobald die Pflaumen reif sind (im Süden sagt man auch Zwetschgen), gibt es bei uns Pflaumentarte. Pflaumenkuchen mit Streusel ist mein deutscher Lieblingskuchen, aber ich finde, dass er viel zu viel Teig enthält und zu wenig Obst. Deshalb mache ich eine Tarte daraus – so habe ich ganz viel von der leckeren Füllung und der knusprige Boden gibt nur den notwendigen Halt und einen feinen Biss.

Übrigens sind Tartes und Tartelettes meistens süß. Bekommt der dünne Boden eine pikante Füllung, ist es eine Quiche.



Inhalt

Vorwort.....	6
Was ist eine Tarte?.....	8
In 6 Schritten zur perfekten Tarte.....	10
Das brauchen Sie.....	11
Das Backpapier zuschneiden.....	13
Basisrezept	
Aurélies klassischer Tarteboden.....	14
So füllen Sie die kleinen Tarteletteringe mit Teig.....	17
Meine Rezepte.....	20-69
Haben Sie noch Fragen?.....	70
Große Formen – kleine Formen	
Eine kleine Umrechnungshilfe.....	73
Rezeptverzeichnis.....	74
Impressum.....	76



*In
6 Schritten
zur perfekten
Tarte*

Das Wichtigste
zuerst: Der Boden wird
immer 2-mal gebacken:
mit und ohne
Hülsenfrüchte

1

Zubehör und Zutaten
bereitstellen (siehe
Seite 11)

2

Backpapier
zuschneiden
(siehe Seite 12)

3

Teig zubereiten,
ausrollen und in
die Form legen
(siehe Seite
14/15)

4

Boden mit Backpapier
und Hülsenfrüchten
backen (siehe
Seite 16)

5

Backpapier und
Hülsenfrüchte entfernen
und den Boden erneut
backen

6

Füllung und Dekoration
nach Rezept zubereiten
und auf die Tarte geben.

Das brauchen Sie

Für die Herstellung des Bodens

Geräte

- Waage
- 1 große Schüssel
- 1 Nudelholz
- Tarte- und Tartelettebackformen (wenn Sie eine Silikonform verwenden, müssen Sie sie zur Stabilisierung auf einen Gitterrost stellen)
- Messer
- Gabel

Zum Zuschneiden des Backpapiers

- Backpapier
- Bleistift
- Schere

Zum Blindbacken

- getrocknete Hülsenfrüchte



Zutaten für den klassischen Boden

- Weizenmehl Type 405
- zimmerwarme Butter
- Zucker
- Ei, Größe M
- Vanille (nach Belieben)

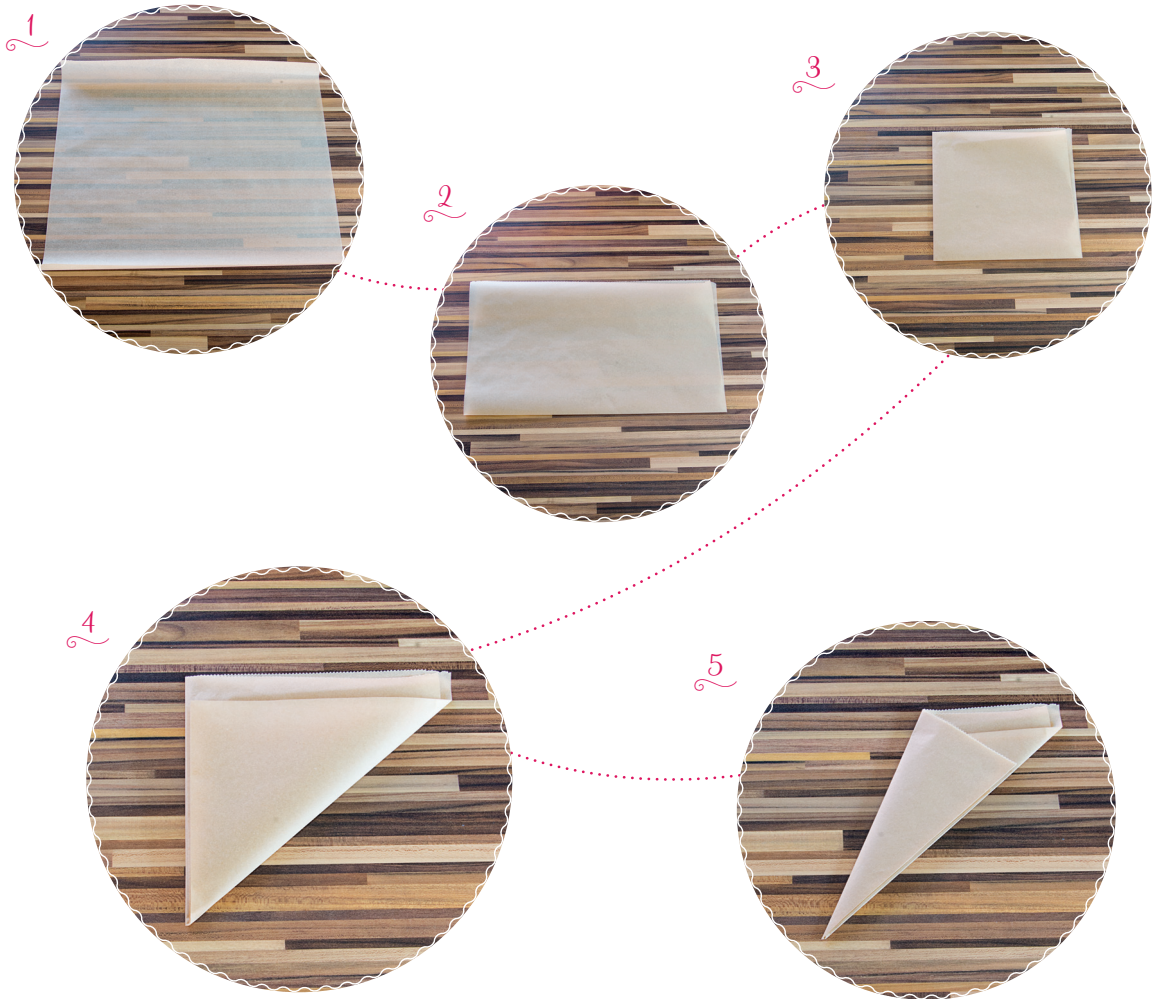
Zutaten für die Füllung

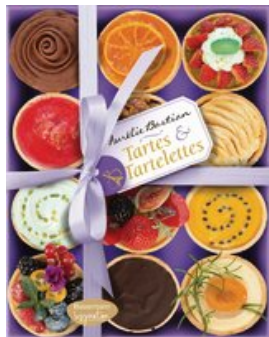
- nach Rezept



Das Backpapier zuschneiden

Falten Sie das Backpapier entsprechend der Abbildungen 1-5.





Aurélie Bastian

Tartes & Tartelettes

Gebundenes Buch, Pappband wattiert, 80 Seiten, 19,0 x 24,0 cm
ISBN: 978-3-572-08170-7

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: August 2014

Verführerisch-zarte Kuchen

Sie sind so zart und fein, knusprig und vielseitig, so schnell zu machen und immer wieder ein Genuss: Tartes und Tartelettes, diese feinen französischen Kuchen. Verwöhnen Sie sich einfach öfter damit - wunderbare Rezepte finden Sie in diesem Buch von Aurélie Bastian.

Aurélie Bastian kocht und backt französisch - in Deutschland - und sie teilt ihre Rezepte auf ihrem deutschsprachigen Blog "www.franzoesischkochen.de" sowie in der Sendung "mdr-Sachsen-Anhalt heute" mit einer großen Fangemeinde. Hier kommen ihre besten Rezepte für Tartes und die kleinen Tartelettes - alle von ihr selbst ganz wunderbar fotografiert. Ein Buch für Liebhaber guten Gebäcks.