Rezept

Crème-brûlée-Tarte

Ein Rezept von Crème-brûlée-Tarte, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Mehl
	Salz
	3-4 EL Eiswasser
500 g	Sahne
3	Eigelbe (Größe L)
2 EL	Zucker
	Mehl für die Arbeitsfläche
	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
125 g	kalte Butter
1 EL	Zucker
1	Vanilleschote
100 ml	Milch
1	Ei (Größe L)
	Salz
	Butter für die Form
	2-3 EL Zucker zum Karamellisieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, 1 Prise Salz, Zucker und Eiswasser rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so groß ausrollen, dass er über den Rand der Form hängt. Die Form auslegen, den überhängenden Teig am Rand nach innen stülpen (also den Rand verdoppeln). Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 15 Min. backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Teig noch 10 Min. backen. Wenn der Boden noch weich ist, weitere 5-10 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Während der Boden backt, für die Fülle die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben. Sahne und Milch bei mittlerer Hitze heiß werden lassen, die Vanilleschote und das Vanillemark unterrühren. 30 Min. ruhen lassen. Nach 15 Min. den Backofen auf 170° (ohne Umluft) vorheizen.

4. Die Eigelbe, das Ei, Zucker und 1 Prise Salz verschlagen, in die Sahnemilch gießen und glatt rühren. Durch ein feines Sieb seihen. In den Teigboden füllen, die Form vorsichtig in den Backofen stellen – die Fülle ist sehr flüssig und schwappt leicht über. Bei 170° (Mitte, keine Umluft!) ca. 30 Min. backen. Die Fülle soll gestockt sein, aber noch leicht wackeln. In der Form abkühlen lassen.

5. Kurz vor dem Servieren die Creme gleichmäßig mit Zucker bestreuen und unter den Backofengrill stellen, bis der Zucker geschmolzen ist und karamellisiert. Oder mit dem Gasbrenner karamellisieren. Dann die Tarte noch mal kurz kühl stellen, damit die Creme kalt und die Kruste fest wird.