

## Rezept

# Birnentarte mit Mandel-Karamell-Kruste

Ein Rezept von Birnentarte mit Mandel-Karamell-Kruste, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> reife Birnen	Saft von ½ Zitrone
<b>1</b> Vanilleschote	<b>100 g</b> Zucker
<b>2 EL</b> Birnenbrand oder Grappa	<b>400 g</b> Sahne
<b>30 g</b> Mandelblättchen	<b>50 g</b> Zucker
Springform (22 cm Ø)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

## Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herausschaben. Schote und Mark mit Zucker, 100 ml Wasser und dem restlichen Zitronensaft in einem Topf (24 cm Ø) aufkochen. Die Birnenwürfel zugeben und bei schwacher Hitze in 8-10 Min. weich kochen.
2. Die Vanilleschote entfernen. Die Birnen mit Sud und Birnenbrand mit dem Pürierstab fein mixen. Das Püree auf ein kaltes Wasserbad setzen und kalt rühren.
3. Die Sahne cremig steif aufschlagen. Das Birnenpüree in eine große Schüssel umfüllen und etwas Sahne unterrühren. Die restliche Sahne mit einem Gummispatel unterheben.
4. Die Form mit zwei Bögen feuchter Frischhaltefolie über Kreuz auslegen. Die Birnenmasse einfüllen. Die Form mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Masse gut verteilt. Die Tarte mindestens 6 Std. oder über Nacht tiefkühlen.
5. Für die Kruste die Mandelblättchen in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze in 3-4 Min. goldbraun rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen. Den Zucker mit 50 ml Wasser in einem kleinen Topf (18 cm Ø) verrühren und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze in 5-10 Min. hellbraun karamellisieren lassen. Den Karamell etwas auskühlen lassen.
6. Die Tarte aus der Form heben. Die Folie abziehen und den Eiskuchen auf eine Platte setzen. Mit den gerösteten Mandeln bestreuen und den Karamell mit einer Gabel in Fäden darüberträufeln. Die Birnentarte etwa 25 Min. antauen lassen, dann mit einem langen Messer in Stücke schneiden und zum Kaffee servieren.