

Hier und heute



Grapefruit-Vanille-Tarte

Wie man das süß-herbe Aroma der gesunden Grapefruit mit Vanille kombiniert, zeigt Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs mit dieser Tarte.

Rezept

Grapefruit-Vanille-Tarte

von Matthias Ludwigs für eine Tarteform von 20 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 30 g Mandeln, gemahlen
- 2 g Salz
- 1 Ei (Größe M)

Zutaten für die Mandelcreme

- 80 g Butter, sehr weich
- 80 g Zucker
- 80 g Mandeln, gemahlen
- 20 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- 2 Eiweiß
- 2 g Salz

Zutaten für die Grapefruit-Filets zum Backen

- 2 Grapefruits

Zutaten für die Vanillecreme

- 300 ml Milch
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb (Größe M)
- 25 g Stärke
- 30 g Butter
- 2 g Salz
- Vanillemark von 1 Vanilleschote

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Puderzucker, Mandeln und Salz mischen. Butter zugeben und zügig verkneten. Das Ei zugeben und nur so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig flachdrücken und mindestens eine Stunde kalt stellen. Dann den Teig circa 3–4 mm dick ausrollen und die gefettete Tarteform mit dem Teig auslegen. Den Teigboden mehrfach einstechen und 15 Minuten kalt stellen.

Für die Mandelcreme Butter, Zucker, Salz verrühren und die Eier nach und nach unterrühren. Mandeln und Mehl untermischen und die Mandelcreme gleichmäßig auf den gekühlten Teigboden streichen (circa 8–10 mm hoch). Die Grapefruits schälen und filetieren, die Grapefruit-Filets gut trockentupfen und flach in die Mandelcreme einlegen. Die Filets leicht andrücken, ohne sie zu versenken. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft circa 25–30 Minuten backen, bis die Mandelcreme goldbraun ist. Die Tarte in der Form vollständig auskühlen lassen.

Hier und heute



Für die Vanillecreme Milch mit Vanille und Salz kurz aufkochen. Eigelb mit Zucker verrühren und die Stärke einrühren. Die heiße Vanillemilch unter Rühren einlaufen lassen, alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Creme Bindung bekommen hat. Die Creme vom Herd nehmen, die Butter einrühren und die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Die Creme auf circa 25–30 °C abkühlen lassen und dann glattrühren.

Fertigstellung

Die ausgekühlte Tarte aus der Form lösen und die Vanillecreme in einer glatten Schicht aufstreichen.

Tipp: Dazu passt Grapefruit-Gelee: 200 ml Grapefruitsaft mit 35 g Zucker erwärmen, 2 Blätter eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen und leicht abkühlen lassen, dann über die Vanillecreme geben. Die Tarte kaltstellen, bis das Gelee angezogen ist.