

# Hier und heute

## Walnuss-Honig-Tarte mit Creme und gesalzenem Honigkaramell

Kombiniert mit Honig sind Walnüsse der reinste Genuss in Kuchen und im Dessert. Patissier und Konditormeister Matthias Ludwigs präsentiert eine Walnuss-Honig-Tarte mit cremiger Füllung und gesalzenem Honigkaramell.

### Rezept

## Walnuss-Honig-Tarte mit Creme und gesalzenem Honigkaramell

von Matthias Ludwigs für eine Tarte mit 22 cm Durchmesser für 6–8 Portionen

### Zutaten für den Mürbeteig mit Walnuss

- 120 g Butter, weich
- 90 g Zucker
- 20 g Honig
- 2 Eigelbe
- 160 g Mehl (Typ 405)
- 5 g Backpulver
- 2 g Salz
- 80 g Walnüsse, geröstet, fein gehackt

### Gesalzener Honigkaramell

- 75 g Zucker
- 30 g Honig
- 60 g Sahne (35 %)
- 30 g Butter
- 2 g feines Salz

### Vanille-Creme (Diplomatencreme)

- 400 ml Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 35 g Speisestärke
- 40 g Butter
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 250 g Sahne

### Zubereitung

#### Mürbeteig

Für den Mürbeteig Butter, Zucker und Honig glatt rühren, nicht aufschlagen. Eigelb einrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, unterkneten und zum Schluss die Walnüsse dazugeben.

Den Teig 5 mm dick auf Backformgröße ausrollen, in einen flachen Tortenring oder eine Tarteform einlegen und am Rand hochdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft circa 25 Minuten goldgelb backen und dann auskühlen lassen.

**Tipp:** Für mehr Aroma und einen besseren Verschluss des Tartebodens kann man ihn nach circa 15 Minuten Backzeit mit einer Walnuss-Frangipane bestreichen. Hierfür 60 g Butter und Zucker mit 2 Eiweiß verrühren und 80 g gemahlene Walnüsse mit 15 g Mehl und 1 Prise Salz untermischen. Die Tarte dann weitere 10–12 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

### Gesalzenes Honigkaramell

# Hier und heute



Den Zucker in eine Pfanne geben und goldgelb karamellisieren. Honig unterrühren. Die Sahne erhitzen und unter Rühren zu dem Karamell geben und zum Schluss Butter und Salz unterrühren. Karamell lauwarm und streichfähig abkühlen lassen.

## **Vanille-Creme (Diplomatencreme)**

Die Milch mit der Vanilleschote in einem Topf aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Das Ei mit Zucker in einer Schüssel verrühren, die Stärke einrühren und dann die Vanillemilch unter Rühren dazugeben. Die Creme in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Dann die Butter einrühren und die Gelatine in der heißen Creme auflösen. Die Creme in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken. Alles auf circa 30-32 °C abkühlen lassen. Die Sahne fest aufschlagen und unter die abgekühlte Creme heben.

## **Fertigstellung**

Auf den Tarteboden eine sehr dünne Schicht gesalzenes Honigkaramell (circa 150–180 g) flächig auftragen. Kurz anziehen lassen und dann die Vanille-Creme darüber geben und alles 1–2 Stunden durchkühlen.

**Tipp:** Als Deko passen gut 60 g gehackte und geröstete Walnüsse, 1 Prise Salzflocken und 20 g feine Honigfäden.