



Birnen-Haselnuss-Frangipane-Tarte mit Misokaramell

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten für eine Backform von 23 cm Durchmesser

Für den Teig

125 g Butter, kalt und in Scheiben geschnitten
175 g Mehl
1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker
50 ml Wasser, eiskalt

Für den Misokaramell

150 g Zucker
70 ml Wasser
160 ml Sahne
1 TL Miso, dunkel
1 TL Vanille-Extrakt (nach Belieben)
1 Prise Salz

Für die Frangipane Füllung (Haselnusscreme)

100 g Haselnüsse, ohne Haut, fein gemahlen, leicht geröstet und abgekühlt
75 g Butter, weich
75 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt
Prise Salz
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Orange
2-3 Birnen, fest, gewaschen, entkernt und sehr dünn geschnitten
Etwas Zimt und Zucker für die Birnen (nach Belieben)
Teig

Zubereitung

Für den Butter in dünne Scheiben schneiden und kaltstellen.

Dann Mehl, Salz und Zucker vermengen. Mit Fingerspitzen oder Küchenmaschine die Butter grob einarbeiten. Kaltes Wasser zur Mehl-Mischung hinzufügen und mit einer Gabel verrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig zügig zu einer Scheibe formen, in Backpapier einwickeln und für zwei Stunden (maximal zwei Tage) kaltstellen.

Für den Misokaramell einen mittelgroßen hohen Topf sorgfältig säubern. Den Zucker mit dem Wasser darin bei mittlerer Temperatur mit Deckel zum Kochen bringen. Dabei nicht rühren, sonst können sich Zuckerkristalle am Topfrand absetzen und kristallisieren. Sobald die Masse leicht gebräunt ist, die Hitze auf niedrigste Stufe herunterschalten und die Sahne mit einem Schneebesen einrühren. Wenn die Sahne dazukommt, blubbert die Masse auf. Das ist richtig so! Alles gut verrühren, dann Miso, Vanille-Extrakt und eine Prise Salz unterrühren. Jetzt den Karamell noch ein paar Minuten köcheln lassen, damit er etwas dicker wird. Je länger man den Karamell kocht, desto dicker wird er. Vor der Verwendung etwas abkühlen lassen.

Zur Aufbewahrung: Wenn der Karamell abgekühlt ist, einfach in ein Glas geben und abdecken. Im Kühlschrank hält sich der Misokaramell mehrere Wochen.

Für die Füllung Butter mit Zucker aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen unterrühren. Die geröstete Haselnüsse hinzufügen gefolgt von Vanilleextrakt, Salz und Orangen-Abrieb.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Die Birnen für die Füllung vorbereiten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig auf vier Millimeter ausrollen und in die Backform legen. Fest an Boden und Seiten drücken, Überhang bis auf einen Zentimeter abschneiden. Mit Fingerspitzen die Ränder wellenförmig gestalten.

Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Nun die Birne dekorativ daraufsetzen. Wer mag kann die Birnen mit etwas Zimt und Zucker bestreuen. 30 bis 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Farbe kontrollieren – wenn die Tarte zu schnell Farbe annimmt, mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Misokaramell servieren.