



Pasta-Frolla-Tarte mit Marzipancreme

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für zwei Tarteformen mit einem Durchmesser von 20 bis 23 Zentimeter)

Für den italienischen Mürbeteig

325 g Mehl
Fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
65 g Zucker
1/2 TL Salz
1/4 TL Backpulver
175 g kalte Butter
1 Ei
1 Eigelb
60 ml kaltes Wasser
Mehl zum Arbeiten
Blindbackkugeln oder 300 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung

200 g Marzipanrohmasse
75 g weiche Butter
50 g Rohrohrzucker
2 Eier
40 g Speisestärke
100 g Kirsch- oder Aprikosenkonfitüre
25 g Mandelblättchen

Zubereitung (circa 40 Minuten, Kühlzeit 2 Std. 15 Minuten, Backzeit 35 Minuten)

Für den Teig in einer Rührschüssel Mehl, Zitronenschale, Zucker, Salz und Backpulver vermengen. Kalte Butter in Würfel schneiden und mit den Fingerspitzen, dem Handmixer oder der Küchenmaschine grob in die Mehlmischung einarbeiten. Anschließend Ei und Eigelb unterrühren und rasch mit dem Wasser vermischen.

Alles auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz verkneten, sodass ein Teig entsteht. Den Teig in zwei Hälften teilen und separat in Frischhaltefolie wickeln. Für die Tarte wird nur eine Hälfte benötigt. Sie sollte mindestens zwei Stunden, maximal aber drei Tage im Kühlschrank kaltgestellt werden. Die andere Hälfte kann im Gefrierfach bis zu drei Monate aufbewahrt werden.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Die Teighälfte zwischen zwei Backpapierzuschnitten mit wenig Mehl ausrollen, anschließend in der Backform verteilen und leicht andrücken. Am Rand darf ein wenig Teig überstehen. Die fertig ausgekleidete Form sollte dann noch für 15 Minuten in den Kühlschrank.

Bevor der Teig in den Backofen kommt, muss er zum Blindbacken mehrmals mit einer Gabel eingestochen und mit Backpapier und Hülsenfrüchten beschwert werden. Dann zehn Minuten blindbacken und die Form aus dem Ofen nehmen. Die Temperatur auf 175 Grad reduzieren.

Inzwischen für die Füllung die Marzipanrohmasse mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer cremig rühren. Weiche Butter unterrühren, dann Zucker, Eier und Speisestärke. Alles miteinander verrühren, bis eine leichte und cremige Masse entsteht. Zuerst die Konfitüre dünn auf dem vorgebackenen Boden verteilen, dann die Marzipanfüllung darauf geben. Zum Schluss die Tarte mit Mandelblättchen bestreuen und im unteren Drittel des Backofens 25 Minuten backen. Nach den ersten zehn Minuten die Farbe prüfen und die Tarte bei Bedarf mit Backpapier abdecken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.