

Erdbeertarte

Vor einiger Zeit habe ich ein Backbuch gefunden, das mich von den Fotos her sehr angesprochen hat. Und dann hat es noch einen tollen Titel „Jeden Sonntag eine gute Tarte“ ... ein Wortspiel mit dem bekannten Spruch der Pfadfinder „Jeden Tag eine gute Tat“. Die Autorin hat lange mit Karl Lagerfeld gearbeitet und daher auch einen geübten Sinn für gute Präsentation.



Das nachfolgende Rezept ist in Anlehnung an Rezepte aus diesem Backbuch entstanden. Ich möchte mich daher für die Inspiration bedanken.

Bei dem Rezept möchte ich Ihnen ein paar Variationen vorstellen, sowohl was den Teig betrifft also auch den Belag. Es kann ja sein, dass die eine oder andere Zutat für den Belag etwas einfacher oder weniger einfach zu beschaffen ist. Generell benötigen Sie eine Tarteform von 26 cm Durchmesser.

Zwei Varianten finde ich sehr lecker für den Teig:

Zuckerteig

- 140 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl und etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Prise Salz

Schlagen Sie die Butter mit dem Puderzucker in einer großen Schüssel auf, bis die Mischung cremig ist.

Geben Sie Ei, Mehl und Salz hinzu.

Kneten Sie das Ganze durch, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Legen Sie den Teig als Kugel für zwei Stunden in den Kühlschrank.



Anschließend rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick rund aus. Dann um die Teigrolle wickeln und in die zuvor gefettete und bemehlte Tarteform wieder ausrollen.

Drücken Sie den Teigrand an und stechen den Boden mit einer Gabel mehrfach ein. Jetzt ist der Teig backbereit.

Mürbeteig

250 g Mehl und etwas Mehl für die Arbeitsfläche

1 Prise Salz

60 g Puderzucker

125 g Butter (Zimmertemperatur)

1 Eigelb

Sieben Sie das Mehl in eine große Schüssel und geben Salz und Puderzucker hinzu.

Formen Sie eine Mulde und geben die Butter in Würfeln hinein.

Verkneten Sie das Ganze mit den Händen, bis der Teig eine Konsistenz von feuchtem Sand angenommen hat.

Arbeiten Sie das Eigelb und 40 ml Wasser unter, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Legen Sie den Teig als Kugel für zwei Stunden in den Kühlschrank.

Anschließend rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick rund aus. Dann um die Teigrolle wickeln und in die zuvor gefettete und bemehlte Tarteform wieder ausrollen.

Drücken Sie den Teigrand an und stechen den Boden mit einer Gabel mehrfach ein.

Jetzt ist der Teig backbereit.

(Hier noch ein kleiner Hinweis von dem erfahrenen Inhaber einer Bäckerei: Der einfachste Mürbeteig, der immer funktioniert, ist ein sogenannter 3 – 2 – 1 Teig: 3 Teile Mehl, zwei Teile Zucker, ein Teil Butter und eine Prise Salz und dann noch Wasser nach Bedarf ... also noch einfacher ...)

Backen des Teiges

Den Backofen heizen Sie auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vor (Umluft: 160 Grad).

Schieben Sie die Tarteform mit dem Teig in den Backofen und lassen sie ihn für 30 Minuten backen, bis er eine goldbraune Färbung angenommen hat. Anschließend abkühlen lassen.

Und nun habe ich auch zwei Varianten für den Belag:

Eine Creme Pâtissière (also eine Creme nach Art der Bäckerin) oder eine einfache Mascarpone Creme, die jeweils auf dem vorgebackenen Teigboden verteilt werden. Anschließend wird die Tarte mit den Erdbeeren belegt. Dazu benötigen sie **500 bis 750 g Erdbeeren**.

Und bei der Anordnung der Erdbeeren können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Creme Pâtissière

250 ml Vollmilch (3,5 oder 3,8 Prozent Fett)

1 Vanilleschote (ausgekratzt)

3 Eigelb

70 g Zucker

5 g Mehl

20 g Maisstärke (andere Stärke geht auch)

5 g Butter

Bringen Sie in einem Topf die Milch mit dem Vanillemark und der Schote zum Kochen.

Schlagen Sie in einer großen Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker schaumig.

Rühren Sie löffelweise das Mehl und die Stärke unter diese Mischung bis die Creme glatt ist.

Gießen Sie anschließend die heiße Vanillemilch (ohne die Vanilleschote) zu und rühren so lange, bis eine flüssige, homogene Masse entstanden ist.

Geben Sie das Ganze zurück in den Topf und erhitzen Sie die Creme unter Rühren bei niedriger Temperatur, bis sie andickt.

Nehmen Sie den Topf vom Herd und fügen Sie die Butter hinzu.

Verrühren Sie das Ganze etwa eine Minute lang.

Lassen Sie die Creme abkühlen und verstreichen sie Sie anschließend auf dem abgekühlten Tarteteig.

Und jetzt kommen noch die Erdbeeren drauf!

Mascarpone Creme

250 g Mascarpone

50 g Puderzucker (wer es süßer mag, auch mehr)

1 TL gemahlene Vanille

Schlagen Sie die Mascarpone mit Puderzucker und gemahlener Vanille auf.

Streichen Sie diese Creme auf den abgekühlten Tarteteig.

Dann fehlen nur noch die Erdbeeren als Belag.

Sie können den Belag auch etwas variieren: Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren sind eine schöne Ergänzung und optisch auch eine Abwechslung.

Die Tarte bis zum Servieren kühl stellen.



Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Genießen! Guten Appetit!

Sabine Schmitgen

Und für diejenigen, die nun auch Interesse an dem Backbuch haben, hier die Details:

Caroline Lebar – Jeden Sonntag eine gute Tarte

Neuer Umschau Buchverlag, 2016

ISBN 978-3-86528-821-9

イチゴタルト

少し前に写真がとても魅力的な一冊のケーキの本を見つけました。そして、その本にはさらに素晴らしいタイトル「毎日曜日は美味しいタルトを」がついていました。これは、ボーイスカウトのおなじみのスローガン「一日一善」の語呂合わせのようです。著者は長い間カール・ラガーフェルドと仕事をしてきたので、優れたプレゼンテーションのための熟練した感性を持ち合わせているのです。

次のレシピは、このケーキの本のレシピに基づいています。ですからインスピレーションを頂いたことに感謝したいと思います。



このレシピでは、生地とトッピングの両方について、いくつかのバリエーションを紹介いたします。トッピングの材料のうち、(訳注：お住まいの国によっては) 比較的簡単に手に入るもの、あるいはそれほど簡単に手に入らないものがあるかもしれません。原則として直径 26 cm のタルト型をご用意下さい。

タルト生地には2つのバリエーションがとてもおいしいと思います。

タルト生地 (バリエーション1：シュガーバター生地)

バター (室温に戻した) 140 g
粉砂糖 100 g
卵 1 個
小麦粉 250 g と 作業台用の小麦粉少々
塩ひとつまみ



大きなボウルにバターと粉砂糖を入れて、クリーム状のなるまで混ぜ合わせる。
卵、小麦粉、塩を加える。
生地が均一になるまでこねる。

丸めた生地を冷蔵庫に2時間入れる。

次に、打ち粉をした作業台の上で生地を厚さ3mmに丸く伸ばす。

その後、綿棒に巻き付けて、油を塗って粉をはたいたタルト型に再び広げる。

生地の端（タルト型の立ち上がり部分）を側面に押しつけ、フォークで底の部分を数回刺す。

これで生地を焼く準備ができました。

タルト生地（バリエーション2：ほろほろと砕けやすいクッキー生地、練り込みパイ生地）

小麦粉 250 g と作業用の小麦粉少々

塩ひとつまみ

粉砂糖 60 g

バター（室温）125 g

卵黄 1 個

小麦粉を大きなボウルにふるい入れ、塩と粉砂糖を追加する。

凹みを作り、さいころ状に四角く切ったバターをその中に入れる。

生地がしっとりとした砂のようになるまで、生地全体を両手でこねる。

卵黄と40mlの水を加え、生地が均一になるまでさらにこねる。

生地を丸めて、冷蔵庫に2時間入れる。

次に、打ち粉をした作業台の上で生地を3mmの厚さに丸く伸ばす。

それから綿棒に巻き付けて、油を塗って粉をはたいたタルト型に再び広げる。

生地の端（タルト型の立ち上がり部分）を側面に押しつけ、フォークで底の部分を数回刺す。

これで生地を焼く準備ができました。

（経験豊富なベーカリーのオーナーからのちょっとしたアドバイスです：失敗なしの、一番簡単なタルト生地（ミュルベタイプ）は、いわゆる3-2-1生地です：小麦粉3 対 砂糖2 対 バター1 の割合で、塩ひとつまみと必要に応じて水を足す・・・ほら、ずっと易しいでしょう...）

生地を焼く

オーブンを上部/下部ヒーターの設定で摂氏180度に予熱する（対流加熱の場合：160度）。

生地を入れたタルト型をオーブンに入れ、黄金色になるまで30分焼く。その後、冷

ます。

そして私はトッピングにも2つのバリエーションを考えました：

カスタードクリーム（ベーカリー独自のレシピのクリームです）、またはシンプルなマスカルポーネクリームをそれぞれ焼き上げたタルト台に塗ります。

次にタルトにイチゴをのせます。これには、**500g から 750 g のイチゴ**が必要です。そして、イチゴをどのように飾るかは、あなたの創造性を思いっきり発揮して下さい。

カスタードクリーム

250 ml の牛乳（乳脂肪分 3.5 または 3.8 パーセント）

バニラビーンズ 1本（中身をかき出す）

卵黄 3個

砂糖 70 g

小麦粉 5 g

コーンスターチ 20 g（片栗粉でもいい）

バター 5g

鍋に牛乳とバニラビーンズの種と鞘を入れて沸騰させる。

大きなボウルに卵黄と砂糖を入れ、クリーム状に混ぜ合わせる。

この中に小麦粉とデンプンをスプーンで（一匙ずつ）入れ、クリームが滑らかになるまで混ぜる。

次に、ホットバニラミルク（鞘は除いておく）を注ぎ、液体状の均一なクリームが形成されるまで攪拌する。

全体を鍋に戻し、クリームが濃くなるまで低温で攪拌しながら加熱する。

鍋をコンロから下ろし、バターを加える。

全体を1分ほどかき混ぜる。

クリームが冷えたら、冷ましたタルト台に広げる。

そしていよいよ、その上にイチゴを飾ります！

マスカルポーネクリーム

マスカルポーネ 250 g
粉砂糖 50 g (甘くしたい場合は、さらに多く)
バニラパウダー 小さじ 1

マスカルポーネを粉砂糖とバニラパウダーと一緒に攪拌する。
冷ましたタルト台にこのクリームを広げる。

残るはイチゴのトッピングをするばかりです。

トッピングに少しバリエーションを加えることもできます：ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、スグリを追加するとイチゴにとってもよく合いますし、見た目にも変化がでます。

タルトをサーブするまで冷蔵庫で冷やします。

楽しんで食べて下さいね！ どうぞ召し上がれ！

ザビーネ・シュミトゲン

訳：鎮西恭仁子

そして、このケーキの本に興味を持たれた方のために、ここに詳細を示します：

著者 キャロライン レバー 「毎週日曜日はおいしいタルトを」

ノイアーウムシャオ出版社 2016年

ISBN 978-3-86528-821-9

