

PFIRSICHTARTE mit MANDELKROKANT

TEIG

250 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei und 125 g kalte Butter gewürfelt zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt ca. 30. Min. kühl stellen.

KROKANT

1-2 Rosmarinzweige kalt abbrausen, trockenschütteln, Nadeln abstreifen und fein hacken.

50 g gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

30 g Zucker in einem kleinen Topf mit 1 EL Orangensaft auflösen, Mandeln und Rosmarin zugeben und unter Rühren karamellisieren lassen (evtl. mehr Zucker und Saft; Puderzucker karamellisiert besser). Masse auf Backpapier dünn ausstreichen und nach dem Abkühlen zerbröseln.

BELAG

100 g Crème Fraîche mit 2 EL Zucker, 1 Msp Vanille und 1 EL Limettensaft glatt verrühren.

500 g Pfirsiche waschen, trockenreiben, halbieren, entsteinen und in 3-4mm breite Spalten schneiden.

Ofen O/U-Hitze auf 200 Grad vorheizen.

Teig in ausgefettete Tarteform geben, mit der Crème bestreichen, Pfirsichspalten darauf verteilen und mit 2 EL Zucker bestreuen.

Auf 2. Schiene von unten ca. 30 Min. backen. Danach mit Mandelkrokant bestreuen. Dazu paßt Vanille- oder Kardamomsahne.

Gutes Gelingen!