

Pekannuss Tarte mit Vanille-Crème brûlée

Vanille – Crème – Brûlée

½ l Schlagobers
200g Eidotter (ca. 10 Eidotter)
55g Feinkristallzucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Schlagobers mit halbiertes und ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Eigelb mit Zucker gut verrühren, diese Mischung mit Schlagobers angleichen und auf 80°C unter ständigem Rühren erhitzen. Passieren und auf ein Blech gießen und bei 85 – 90 °C ca. 2 Stunden im Rohr backen. Danach tiefkühlen.

Mürbteig

300g glattes Mehl
200g klein geschnittene Butter
100g Staubzucker
1 Ei
1 Prise Salz
½ abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Mehl, Butter, Aromaten und Staubzucker abbröseln. Ei untermischen und alles rasch zu einem Teig kneten. Vor der Verarbeitung mit Klarsichtfolie abgedeckt 2-3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Tarte

125g Butter
250g brauner Zucker
250g Ahornsirup
5 Eier
Pekannüsse

Zubereitung:

Brauner Zucker mit Ahornsirup aufkochen, Eier unter Rühren, noch mal aufkochen bis die Masse bindet. Butter einmischen. In Mürbteig ausgelegte Tartelettformen 2/3 voll eingießen. 4-5 Pekannüsse eindrücken und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Anrichten:

Crème Brûlée tiefgekühlt in Würfel schneiden mit braunem Zucker bestreuen und abflammen. Tartelett auf Teller mittig platzieren, Crème Brûlée darauf setzen und mit Zitronenthymian Karamlenuss garnieren.