

Französischer Blätterteig Tarte mit frischen Nektarinen

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell und kinderleicht in einer Bratpfanne gemacht, nach Art der Schwestern Tartin!

Zutaten

- Für den Nektarinen Tarte:
- 1 kl. Päckchen Fertig-Blätterteig
- 4 - 5 vollreife, kernlose Nektarinen
- 60 g Zucker
- Etwas Butter
- Saft und Abrieb einer 1/2 ungespritzten Zitrone
- Saft einer Orange, Abrieb einer 1/2 Orange
- 1 Esslöffel Orangen Konfitüre
- 2 cl Orangenlikör wie : Grand Marnier oder Cointreau
- Für den Champagner Sabayon :
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 2 Eigelbe
- 1 Teelöffel Zucker
- 2 Esslöffel geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Tarte:

Schritt3

Den Backofen auf 180° C vorheizen und eine Pfanne ohne Plastikgriff verwenden!

Schritt4

Den Zucker in der Pfanne hellbraun karamelisieren und mit dem Orangen und Zitronensaft ablöschen. Etwas Butter und dem Abrieb und die Konfüre dazu geben und Alles ganz kurz, Sirup ähnlich reduzieren. Die Pfanne zurückziehen und den Orangenlikör zufügen.

Schritt5

Die Nektarinen schälen und die einzelnen Segmente herauslösen.

Schritt6

Die Pfanne mit dem Sirup nunmehr gleichmäßig und kreisförmig mit den Nektarinenfilets auslegen.

Schritt7

Mit dem Bätterteig verschließen, die Ecken abschneiden, andrücken und mit Eigelb und etwas Wasser einpinseln.

Schritt8

Danach mit einer Tischgabel etwas einstecken, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Für 20 - 25 min. in den vorgeheizten Ofen geben.

Schritt9

Den Nektarinen Tarte "kopfüber" auf einen Teller stürzen, so dass die herrlich glacierten Nektarinen nach oben zeigen.

Schritt10

Ev. noch etwas von dem Orangenlikör auf den heißen Kuchen geben.

Schritt11

Der Sabayon :

Schritt12

Auf einem Wasserbad die Eigelbe und den Zucker zunächst heiß aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt13

Den Champagner dazu geben, weiter schlagen, bis sich ein voluminöser Schaum gebildet hat.

Schritt14

Etwas abkühlen lassen und die geschlagene Sahne luftig darunter geben.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Den Tarte portionieren, warm mit dem Sabayon servieren, ev. mit einigen gehackten Pistazien oder Mandelblättchen bestreuen und

Schritt17

mit einer Kugel Vanilleeis ergänzen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** blätterteig, champagner, sabayon, Tarte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesischer-blaetterteig-tarte-mit-frischen-nektarinen/>