



## Aprikosentarte mit Basilikumzucker

Und so wird's gemacht:

### Mandelmürbeteig (P.Hermé)

- 75 g weiche Butter
- 15 feingemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- Vanillepulver oder -zucker
- 30 g Ei
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Backofen auf 190 Grad aufheizen. Die Form fetten, den Teig in passender Größe ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten oder Keramik Backperlen (Echt klasse! Die habe ich mir auf der Cake World Messe geleistet :-)) beschweren. 10 Minuten blindbacken. Danach das Papier und die Kugeln entfernen und den Boden noch einmal 5-8 Minuten nachbacken. Er sollte schon etwas Farbe angenommen haben, damit er auch schön knusprig ist.

### Basilikumzucker

---

Während der Vorbackzeit könnt ihr schon einmal den Basilikumzucker herstellen. Das geht

ganz schnell.

- 1-2 El brauner Zucker
- 4-8 Basilikumblätter

Einfach den Zucker mit den Basilikumblättern in einem Mörser zerreiben bis der Zucker eine schöne grüne Farbe angenommen hat. Die Menge richtet sich ein wenig nach eurer Vorliebe für den Basilikumgeschmack und der Süße. Er ist nach dem mörsern etwas feucht und lässt sich sehr gut auf einer Silpatmatte oder Backpapier für ein paar Minuten in der Restwärme des Ofens trocknen. Das muss aber nicht sein, ich hatte nur etwas zu viel vorbereitet und habe den Rest nun in einem kleinen Marmeladengläschen für's nächste Mal aufbewahrt ;-).

### **Füllung:**

- 200 g Ricotta
- 60 g Creme fraiche
- 1 Ei
- 30 g Puderzucker
- Schale und Saft einer halben Limette
- 1 Teel. Stärke
- ca. 8 frische Aprikosen (es geht sicher auch mit ungesüßten Aprikosenhälften aus der Dose)

Aprikosen waschen, zur Hälfte durchschneiden und entkernen.

Für die Creme alles Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Die Creme in die vorgebackene Tarte füllen. Die Aprikosenhälften gleichmäßig auf der Creme verteilen. Möchtet ihr den Basilikumgeschmack etwas intensiver haben, könnt ihr jetzt schon etwas von dem grünen Zucker über die Tarte streuen. Er löst sich während des Backens ziemlich auf. Nun bei 180 Grad weitere 20 Minuten zu Ende backen.

Für den Glanz kann man die Aprikosen noch mit etwas aufgelöster Aprikosenmarmelade bestreichen. Es geht aber auch ohne. Vor dem Servieren mit Basilikumzucker bestreuen und Genießen :-).