



## Tarte "Soleil"

Adaption nach einem Rezept von Cheryl Wakerhauser

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform "Origami"<sup>1</sup>](#), [Tartering 20 cm Ø<sup>1</sup>](#)

### **Mangomousse** (am Vortag zubereiten)

- 160 g Mangopüree
- 40 g Maracujapüree
- 2 Eigelb
- 35 g Zucker
- 2½ Blätter Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Mango- und Maracujapüree in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Dann das heiße Fruchtpüree unter Rühren zum Eigelb geben. Alles zurück in den Topf geben und bei milder Hitze und unter Rühren auf 82 Grad bringen. Vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb gießen und auf ca. 25-30 Grad abkühlen lassen. Dann die cremig geschlagene Sahne unterziehen und die Mousse in die Origami Form (oder eine ähnliche Silikonform mit 15-16 cm Ø) gießen. Mit Folie bedeckt mehrere Stunden, besser über Nacht einfrieren.

### **Ananaskompott** (kann auch am Vortag zubereitet werden)

zunächst einen **Vanillesirup** kochen, in den die Ananas später gegart wird:

- 200 g Zucker
- 150 g Wasser
- Mark ½ Vanilleschote oder etwas gemahlene Vanille

Die Zutaten in einem kleinen Topf verrühren und zum Kochen bringen. 1 Minute kochen lassen, dann von der Hitze nehmen.

- 200 g frische Ananas, geschält und vom harten mittleren Kern befreit
- 150 g Vanillesirup (s.o.)

Das Ananasfruchtfleisch in kleine Würfelchen mit 0,5 cm Kantenlänge schneiden. Zusammen mit dem Vanillesirup 20 Minuten ganz leise köcheln lassen. Danach abkühlen lassen.

### **Anis Konditorcreme**

- 200 g Milch
- 100 g Sahne
- 2 Stck. Sternanis
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 24 g Maisstärke
- 15 g weiche Butter

Milch und Sahne zusammen mit den beiden Anissternen zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Sternanis herausnehmen (abwaschen und später für die Deko verwenden ;-)). Die aromatisierte Sahnemilch nochmals erhitzen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Maisstärke verrühren und die heiße Milch hineinrühren. Durch ein Sieb zurück in den Topf geben und bei milder Hitze und ständigem Rühren zu einer Puddingcreme kochen. Vom Herd nehmen und die Butter einrühren. Die Anis-Konditorcreme in eine flache Schale gießen, die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank abkühlen lassen.

### **Mürbeteig**

- 55 g Puderzucker
- 85 g weiche Butter
- 18 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 35 g verquirltes Ei
- 140 g Mehl Type 550

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. – Den Teig 5 mm dick ausrollen und den Tartering damit auslegen. Die Kanten sauber abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Tarte zunächst für ca. 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das erspart das Blindbacken mit Hülsenfrüchten und vermeidet weitestgehend das Absinken des Rands. Den Backofen währenddessen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Die Tarte nach der Kühlzeit 20-25 min goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. - *Aus Teigresten backe ich immer Plätzchen ;-)*

### **Fertigstellung**

- 1-2 frische Mangos (je nach Größe)
- nach Wunsch [Fruchtglasur](#)
- [gelbes Velvetspray\\*](#)

Die Ananaswürfel in einem Sieb abtropfen lassen. - Die Anis-Konditorcreme kurz mit einem Mixer cremig schlagen. Dreiviertel der Menge auf dem Tarteboden verteilen und glattstreichen. Die abgetropften Ananaswürfelchen darauf verteilen.

Jeweils die Seiten der Mangos direkt am Kern entlang gerade abschneiden. Sorgfältig schälen und dabei darauf achten, dass eine schöne Rundung erhalten bleibt. Die Hälften in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese rundherum überstehend gleichmäßig auf der Tarte verteilen. Die restliche Aniscreme in die Mitte und in die Zwischenräume streichen. Die Oberfläche soll nun ganz plan sein. Wer möchte, kann die Mangoscheiben nun noch Fruchtblasur Glanz verleihen.

Die eingefrorene Mangomousse aus der Silikonform nehmen, noch gefroren mit dem gelben Velvetspray besprühen und gleich danach in die Mitte der vorbereiteten Tarte legen. Mit einem Anisstern dekorieren. Wenn die Mangomousse ganz aufgetaut ist, kann die Tarte serviert werden. Sie sollte am selben, spätestens am nächsten Tag genossen werden.

[Quelle: Modern French Pastry - Cheryl Wakerhauser<sup>1</sup>](#)

© 2019 Maren Lubbe – <https://marenlubbe.de>