



Herbsttarte – Apfel, Quitte & Marone

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Die Tarte hat einen Durchmesser von 20 cm

Verwendete Formen: Silikonform Universo^{*}, Tartering gelocht 20 cm^{*}

Maronenmousse

- 100 g Vollmilch
- 60 g Maronencreme¹
- 120 g Callebaut Karamell Kuvertüre¹
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 170 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Milch erhitzen. Die Kuvertüre schmelzen und mit der Maronencreme verrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Milch auflösen. Die Milch zur Kuvertüre geben und glatt rühren. Die Sahne cremig schlagen. Die Schokoladencreme sollte zwischen 35-40 Grad haben, wenn die Schlagsahne untergezogen wird. Die Maronenmousse in die Universo Silikonform füllen und abgedeckt mind. 6 Stunden oder über Nacht einfrieren.

Quittenmarmelade

- 500 g Quitten, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- Saft ½ Zitrone
- 500 g Gelierzucker 1:1

Die Quittenstücke mit dem Zitronensaft zusammen mürbe kochen und ggf. mit dem Stabmixer pürieren. Den Gelierzucker hinzufügen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In sterilisierte Gläser füllen.

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 mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen. – Den Teig 3 mm dick ausrollen und den Tartering damit auslegen. Die Kanten sauber abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Tarte für 10-15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das erspart das Blindbacken mit Hülsenfrüchten und vermeidet weitestgehend das Absinken des Randes. Den Backofen währenddessen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und die Frangipane vorbereiten.

Frangipane mit Äpfeln

- 50 g weiche Butter
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 1 kl. Ei (40 g)
- je ½ Teel. gemahl. Zimt und Kardamom
- ca. 70 g fein geschnittene Apfelspalten

Alle Zutaten bis auf die Äpfel miteinander verrühren. Die Hälfte der Creme auf dem Boden der vorbereiteten Tarte streichen. Die Apfelspalten gleichmäßig darauf verteilen. Die restliche Frangipane darauf verstreichen. Die Tarte im 180 Grad heißen Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Wer dem Tarterand etwas mehr Glanz verleihen möchte, kann ihn 5 Minuten vor Backende mit etwas Eistreiche (dafür 1 Eigelb mit 1 Teel. Sahne verrühren) bepinseln und die Tarte dann zu Ende backen. Auf einem Rost komplett auskühlen lassen.

Fertigstellung

- Velvetspray braun*
- Schokoladenperlen*
- Herbstblätter Tuiles
- etwas geschmolzene Kuvertüre

Die Oberfläche der Tarte mit 3-5 Esslöffeln Quittenmarmelade bestreichen und glattziehen. Die gefrorene Maronenmousse aus der Form lösen und sogleich mit dem braunen Velvetspray ansprühen (Anleitung auf der Flasche beachten). Die Mousse auf die Tarte setzen und die Ränder rundherum mit Schokoladenkugeln besetzen. Die Kuvertüre schmelzen und damit die Herbstblätter Tuiles auf der Oberfläche der Torte befestigen.