



Zwetschentarte mit Zimtganache

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Tarteform](#)¹

Aufschlagganache mit Zimt

- 80 g weiße Kuvertüre
- 55 g flüssige Sahne 35 %
- ½-1 Teel. gem. Zimt (Menge nach Geschmack)
- 125 g kalte flüssige Sahne 35%

Die weiße Kuvertüre fein hacken und in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen (ca. 40 Grad). Die flüssige Sahne mit dem Zimt aufkochen. Die heiße Sahne in drei Portionen zur geschmolzenen Kuvertüre geben. Zwischendurch immer wieder glattrühren. Anschließend die gesamte kalte Sahne hinzufügen und die Ganache mit einem Stabmixer durchmischen.

Die Ganache sollte bestenfalls am Vortag zubereitet werden, da sie zum Aufschlagen sehr kalt sein muss. Wenn das zeitlich nicht möglich ist, die Ganache in eine flache Schale füllen, die Oberfläche mit Folie bedecken und einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Ich habe ein bisschen die Kurve geschnitten und sie sogar eine halbe Stunde in den Tiefkühler gestellt. Damit das Aufschlagen später klappt, muss die Ganache nämlich unbedingt ganz durchgekühlt sein!

Mandelmürbeteig

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- etwas Vanille
- 130 g Dinkelmehl Type 630
- 30 g (ca. 1/2 verschlagenes) Ei
- 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell einen glatten Teig zubereiten. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen. Eine längliche Tarteform fetten und den Teig darin auslegen. Die Ränder mit einem scharfen Messer sauber abschneiden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Tarte für ca. 10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen, während der Backofen auf 180 Grad aufheizt. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

Mandelfrangipane mit Zwetschgen

- 70 g weiche Butter
- 70 g gemahlene Mandeln
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 2-4 Tropfen Bittermandelaromaöl/ oder alternativ ½ Teel. Zimt
- ca. 250-350 g Zwetschgen (je nach Größe) halbiert u. entsteint
- 1-2 El Zucker mit Zimt vermischt

Alle Zutaten, bis auf die Zwetschgen, zu einer cremigen Masse verrühren und den vorbereiteten Tarteboden damit füllen. Die Zwetschgenhälften in die Creme drücken und alles dünn mit dem Zimtzucker bestreuen. Die Tarte im 180 Grad heißen Backofen ca. 30 - 35 Minuten goldbraun backen. Danach vollständig abkühlen lassen bevor die Ganache aufgespritzt wird.

Fertigstellung

- Zimtpulver
- [essbares Gold](#)¹

Die Zimtganache mit dem Mixergerät wie Schlagsahne aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit [Rosettentülle](#)¹ füllen. Mit der Zimtganache Rosen auf die Tarteoberfläche dressieren. Mit Zimtpulver und Gold dekorieren.

Wie alle Tartes schmeckt auch diese frisch am besten.