BioGourmet

Zutaten für 5-8 Tartes

Für den Teig:
240 g Weizenmehl
130 g weiche Butter
90 g Puderzucker
30 g gemahlene Mandeln
1 Ei
Eine Prise Salz

Für den Curd:
2-3 EL Verjus von BioGourmet
3 Eier
125 g Feinzucker
150 g kalte Butter in Stücken

Für die Baisers:
1 Eiweiß
1 Prise Salz
50g Puderzucker
1-2 TL Verjus von BioGourmet

# Tartes au Verjus

Bei diesem klassischen Tarte-Rezept wird der Zitronensaft durch Verjus ersetzt. Bei den kleinen Tartes au Verjus kommen das wunderbar buttrige Aroma des Gebäcks und der feine Geschmack des Verjus besonders zum Tragen.

## Zubereitung

Zunächst die Baisers zubereiten: In einer sauberen und fettfreien Schüssel das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Puderzucker und Verjus untermischen. Die Eiweißmischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech in der gewünschten Form aufspritzen und anschließend bei 90 Grad im Ofen für 3 Stunden trocknen lassen.

Inzwischen den Teig vorbereiten: die Butter mit Salz, Puderzucker und dem Ei in einer Schüssel verrühren das Weizenmehl und das Mandelmehl einrühren und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für im Kühlschrank ruhen lassen. Nun den Curd zubereiten: die Eier in einer Stahlschüssel verquirlen und Zucker und Verjus dazugeben. In einem Topf Wasser zum Köcheln bringen und die Schüssel darauf setzen. Dabei sollte sie sicher auf dem Topf sitzen, sodass gefahrlos in der Schüssel gerührt werden kann. Nun die Mischung unter ständigem Rühren stocken lassen, dabei sollte sie nicht aufkochen. Sobald eine dickflüssige Masse entsteht die Schüssel vom Topf nehmen und die Butter einrühren.
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Als Nächstes die Tarte-Förmchen gut einfetten (es eignen sich auch Muffinförmchen) und den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in die Tarte-Formen geben und am Rand andrücken. Überschüssigen Teig am Rand wegschneiden und den Tarte-Boden mit einer Gabel einstechen. Je nach Form kann die Anzahl der Tartes variieren. Die Tartes im Ofen für 10-15 Minuten goldbraun backen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend mit dem Curd füllen und mit Baisers dekorieren.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte