

Tarte mit pochierten Birnen und «Pinot noir-Zimt»-Note



Zubereitung Pinot-noir-Sirup

Alle Zutaten in den Liter Rotwein geben, aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Die 3 Birnen schälen und bei schwacher Hitze 45 Minuten im Rotweinsirup kochen. Im Sirup kühl stellen.

Zubereitung süsser Teig

Die Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln, das Salz und die ausgekratzte Vanille mit dem Mehl vermischen. Das Ei in die Butter-Puderzucker-Mischung einrühren, danach die Mehlmischung dazugeben. Ein Kugel formen und kühl stellen. Den erkalteten Teig ausrollen, und eine Tartform mit 20 cm Durchmesser damit auslegen. Kühl stellen.

Zubereitung Mandelcreme

Sämtliche Zutaten in der genannten Reihenfolge nach und nach in einer Schüssel vermischen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Tülle Nr. 8 füllen.

Rezept für 4

Zutaten Sirup

1 l Rotwein
300 g Kristallzucker
1 halbe Orange
3 Sternanis
10 Gewürznelken
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
3 Birnen

Zutaten süsser Teig

120 g Butter
80 g Puderzucker
25 g gemahlene Mandeln
1 Prise Sel de Guérande
1 Ei
½ Vanilleschote, ausgekratz
200 g Mehl

Zutaten Mandelcreme

125 g Butter, cremig gerührt
125 g Zucker
2 Eier
125 g gemahlene Mandeln
15 g Rum
15 g Mehl

Zutaten Finish

Puderzucker
Gemahlener Zimt



Finish

Die Mandelcreme etwa 1 cm dick auf dem Boden der Tarte aufspritzen. Die Birnen längs halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in dünne Scheiben schneiden, auf der Mandelcreme verteilen (6 Birnenhälften für eine Tarte). Für etwa 45 Minuten bei 180 °C Heissluft im Backofen backen. Die Tarte aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker und gemahlenem Zimt bestäuben.

Garstufe

45 Minuten | Heissluft 180 °C