

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 19.09.2024

Feigen-Tarte mit Federweißer-Schaum

Für 8-10 Stücke

Zutaten:

Für die Tarte:

30 g Walnusskerne

4 EL Zucker

6-7 frische Feigen

1 Pck. Blätterteig

(275 g, aus dem Kühlregal)

100 g Doppelrahmfrischkäse

Für den Federweißerschaum:

3 EL Orangensaft, frisch gepresst

3 EL Zitronensaft, frisch gepresst

80 ml Federweißer

(alternativ trockenen Weißwein,

alkoholfreier Weißwein oder

z.B. frisch gepresster Apfelsaft)

2 Eigelb (Größe M)

3 EL Zucker

Außerdem:

Springform (Ø 28 cm)

Backpapier für die Form

Schlagkessel oder hitzebeständige Schüssel

(digitales) Küchenthermometer



Zubereitung:

1. **Für die Tarte** eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Walnusskerne mit einem großen Messer grob hacken.
3. Nüsse und 3 EL Zucker in einer kleinen Schüssel mischen und auf dem Boden der vorbereiteten Form verteilen.
4. Feigen abbrausen, trocknen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Feigenscheiben auf die Walnüsse legen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand freilassen. Der Boden der Form soll komplett mit Feigen belegt sein.
5. Den Blätterteig entrollen und den Teig rund zuschneiden (Ø 28 cm).
- Lisas Tipp:** Einfach den Ring der Springform in den Teig drücken, wieder abheben und den Teig mit seinem Backpapier entlang dem Eindruck mithilfe einer Küchenschere/Teigrads zuschneiden.
6. Frischkäse und restlichen Zucker (1 EL) in einer kleinen Schüssel verrühren und auf dem runden Blätterteig gleichmäßig verteilen.
7. Blätterteig mit der Frischkäsesseite auf die Feigen stürzen, Backpapier vom Teig nehmen und leicht andrücken.
8. Tarte im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der untersten Schiene 25 Minuten backen.
9. Tarte in der Form kurz auf einem Gitter abkühlen lassen, den Springformrand entfernen und die Tarte auf eine Tortenplatte stürzen. Backpapier entfernen.
10. **Für den Federweißerschaum** Orangensaft, Zitronensaft, Federweißer, Eigelbe und Zucker in einen Schlagkessel (oder eine hitzebeständige Schüssel) geben und mit einem Schneebesen über einem heißen (nicht kochenden) Wasserbad schaumig schlagen.
11. Den Schaum unter ständigem Rühren auf 75-80 Grad (Thermometer benutzen!) erhitzen, sodass das Eigelb bindet, aber nicht stockt.
- Lisas Tipp:** Der Schaum ist fertig, wenn man auf einen aus dem Schaum gezogenen Silikonschaber pustet und ein welliges Muster entsteht, dass an eine Rose erinnert.
12. Schaum in eine Schüssel geben und warm zur Tarte servieren.