

Rhabarber-Pfirsich-Tarte

Hier veröffentliche ich ein Rezept für eine Tarte mit einem Fehler, den ich gern mitteilen will.

Sie sollten diesen Fehler auf keinen Fall ebenfalls machen, um eine gute Tarte zu erhalten.

Keine Säure in die Eierstichmasse. Sie verhindert das Stocken des Eierstichs beim Backen. Somit bleibt die Füllmasse auch nach dem Backen leicht flüssig. Ich habe leider den Saft einer Limette zum Eierstich gegeben, der dies dann verursacht hat.

Ich konnte den Fehler jedoch nachträglich noch beheben und die Tarte reparieren. Ich habe, da ja der Mürbeteig nach einer Stunde Backzeit durchgebacken ist, die leicht flüssige Füllmasse in eine Schüssel gegeben.

Dann habe ich sechs Blatt Gelatine in einem Topf mit wenig Wasser auf dem Herd erhitzt und geschmolzen.

Diese Gelatine habe ich dann in die Füllmasse untergerührt.

Dann habe ich die Füllmasse wieder in die Backform in den Mürbeteig zurückgegeben.

Und habe die Tarte dann einfach über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Das Ergebnis ist eine durch die Gelatine schön fest und kompakt gewordene Tarte, die sehr gut schmeckt.

Ich gebe die Zubereitung der Tarte jedoch in der vorgenommenen Weise an, die aber zu der leicht flüssigen Eierstichmasse führt.

Bitte lassen Sie also den Limettensaft weg. Oder Sie reparieren die Tarte wie hier beschrieben.

[amd-zlrecipe-recipe:1127]