Asia-Tarte



Asia style

Tartes sind französische Kuchen, die die Eigenart haben, dass sie sehr flach sind. Man bereitet sie süß oder herzhaft zu.

Süße Tartes bäckt man meistens mit einem Mürbeteig. Herzhafte Tarte dagegen meistens mit einem Hefeteig.

Diese Tarte ist ein Experiment und eine Variation einer herzhaften Tarte.

Ich dachte mir, dass man eine Tarte doch sicherlich auch in einer asiatischen Weise zubereiten kann.

Als erstes benötigt man dazu natürlich Basmati-Reis für die Füllung.

Damit es noch asiatischer anmutet, gebe ich eingeweichte, kleingeschnittene chinesische Pilze hinzu. Und Mu-Err-Pilze.

Und als Krönung der asiatischen Variation gebe ich in die Füllung noch Soja-Sauce. Und zwar einige Esslöffel Teriyaki-Sauce.

Die Tarte gelingt auch in dieser Weise sehr gut und schmeckt wirklich ein wenig asiatisch. An Würze hätte sie sogar noch etwas mehr Teriyaki-Sauce vertragen.

Asia-Tarte



1. November 2021
von Thobie
Kategorie Tarte
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Tasse Basmati-Reis
- 5 chinesische Plize
- 5 Mu-Err-Pilze
- 3 EL Teriyaki-Sauce

Anleitung

1. Reis in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen. Abkühlen lassen.
2. Parallel dazu Wasser in einem Topf auf 80 Grad Celsius erhitzen und Pilze darin 10 Minuten ziehen lassen.
3. Herausnehmen, abkühlen lassen und kleinschneiden.
4. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
5. Reis in eine Schüssel geben. Pilze dazugeben und alles gut vermischen.
6. Füllmasse als Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.
7. Reis-Pilz-Mischung dazugeben. Mit der Teriyaki-Sauce würzen.
8. Alles gut vermischen, auf den Mürbeteig geben und gut verteilen.
9. Tarte nach dem Grundrezept backen.
10. Abkühlen lassen,
11. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Asiatisch,
Basmati-Reis,
Chinesische Pilze,
Eierstich,
Mu-Err-Pilze,
Mürbeteig,
Teriyaki-Sauce

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/01/asia-tarte/