Salted-Caramel-Tarte



Feste, beim Zuschneiden dann brüchige Salted-Caramel-Schicht

Beim Recherchieren nach einem Rezept für einen Kuchen mit Salted Cramel, also gesalzenem Karamell, fand ich diverse davon. Salted Caramel ist ja unter anderem von Eis bekannt, das in dieser Variante produziert wird.

Bei den Rezepten fanden sich zwar auch solche für einen Rührkuchen mit Salted Caramel, aber da wurde mit den unglaublichsten Zutaten gearbeitet. Mit Karamellbonbons aus der Tüte, mit anderen Karamell-Zusatzprodukten aus der Packung und weiteren mehr. Das wollte ich nicht. Sondern eher einen originären Kuchen mit Salted Carmel zubereiten.

Ich habe mich daher umentschieden und eine Tarte mit Salted Cramel zubereitet.

Anregungen habe ich von einem Rezept aus dem Internet genommen, dies dann aber selbstständig weiter durchdacht und weiter entwickelt.

Diese Tarte ist eigentlich nichts anders als eine Schokoladentarte. Denn sie hat als Füllmasse den bekannten Eierstich aus Eiern und Sahne. Darüber hinaus aber eine Tafel Bitterschokolade, die in geschmolzener Form in die Füllmasse hineinkommt.

Wenn Sie möchten, können Sie ein Stück der Schokolade zurückbehalten und die fertige, erhärtete Tarte mit etwas geschmolzener Schokolade in dünnen Linien obenauf noch garnieren.

Das Besondere an der Tarte ist jedoch, dass sie einen harten Deckel von Salted Caramel aus braunem Zucker und Salz obenauf bekommt.

Nach dem Backen lässt man die Tarte gut abkühlen.

Beim Karamelisieren des braunen Zuckers in einem Topf kann es gut rauchen in der Küche, denn man braucht ordentliche Temperaturen, um den Zucker zu verflüssigen.

Und beim Aufbringen des Salted Caramels auf die Tarte muss man sich beeilen. Es vergehen nur einige Sekunden nach dem Auftragen des Salted Caramels mit dem Löffel, dann ist der Karamell auch schon wieder erhärtet und lässt sich nicht mehr verteilen oder mit einem Küchenpinsel verstreichen.

Die Tarte an sich ist lecker, somit die Schokoladentarte sowie das salzige Karamell auf ihr. Allerdings sollten Sie das Salted Caramel wirklich nur hauchdünn auftragen. Stellen Sie sich das wie bei einer Crème caramel vor. Dort ist die Karamellschicht auch nur hauchdünn. Meine zubereitete Tarte ist dagegen nur etwas für Menschen mit guten Zähnen, denn teilweise hat man an der Karamellschicht schwer zu beißen. Und auch das Anrichten der Tarte ist schwierig. Selbst mit einem guten Tortenmesser kommt man kaum durch die Karamellschicht durch. Ein besseres Anrichten als auf den beiden Foodfotos hier war mir nicht möglich.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)

Für das Salted Caramel:

- 15 EL brauner Zucker
- 3 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Besser Anrichten zum Servieren geht nicht …

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine Schale geben

und einige Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Schokolade etwas abkühlen lassen.

Schokolade vorsichtig tröpfchenweise in die Füllmasse geben, gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass die Eier nicht stocken.

Füllmasse in den Mürbeteig in der Backform geben und nach Grundrezept backen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Zucker in einem Topf bei hoher Hitze schmelzen und karamelisieren.

Salz dazugeben. Alles gut vermischen.

Salted Caramel vorsichtig mit dem Esslöffel oder dem Küchenpinsel auf die Tarte aufbringen und sehr schnell verstreichen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Orangen-Tarte



Der Puderzucker hält sich nicht lange auf der Tarte
Natürlich kann mit man Obst sehr leckere Kuchen oder Torten zubereiten. Aber auch für eine Tarte eignet es sich gut.

Bei dieser Tarte verwende ich einfach Orangen, die ich schäle, in Spalten teile und quer in kleine Stücke schneide.

Als Füllmasse wird der übliche Eierstich für eine Tarte verwendet.

Und für den Boden ein gewöhnlicher Mürbeteig.

Als Garnierung gebe ich Puderzucker auf die Tarte.

Sie schmeckt lecker, fruchtig und nicht zu süß.

Pflaumen-Tarte



Mit Pflaumen kann man ja schöne Obstkuchen zubereiten.

Man entkernt sie, schneidet sie in Hälften und legt sie auf einem fertigen Tortenboden aus. Dann kommt ein Tortenguss darüber.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Ich bin hier einen anderen Weg gegangen und habe eine Tarte mit Pflaumen zubereiten.

Leider gelingt diese Tarte nur bedingt.

Die Pflaumen geben beim Garen im Backofen doch etwas Flüssigkeit ab.

Und somit wird die Füllmasse nicht komplett fest und steif.

Man bewahrt die Tarte daher am besten im Kühlschrank auf und verspeist sie schnell.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.

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.

Kürbis-Tarte 2-in-1



Mit Butternuss-Kürbis …

Kürbisse kann man braten oder kochen. Man kann sie aber auch dazu verwenden, mit ihnen zu backen.

Am besten gelingt ein Rührkuchen mit einem großen Anteil an fein geriebenem Kürbis.

Oder man häckselt den Kürbis klein und bereitet eine dünne Tarte zu.

Hierzu eignen sich eigentlich alle Kürbisarten.

Ich fange so langsam an, ein echter Kürbis-Fan zu werden. Denn jetzt, im Herbst, ist Kürbiszeit, denn diese haben jetzt Saison.

Und mein Discounter hat die ersten Kürbisse im Sortiment. Also habe ich gleich einmal einen Hokkaido- und einen Butternuss-Kürbis gekauft.

Beide haben den Vorteil, dass man die jeweilige Schale mitverzehren kann.

Und ich habe mich gleich dazu aufgerufen gefühlt, eine schöne Kürbis-Tarte mit diesen Kürbissen zuzubereiten und zu backen.

Aber nicht, dass ich nur eine Tarte zubereitet habe, nein, es sind eigentlich zwei Tartes in einer Tarte.

Denn ich habe jeweils 300 g der beiden Kürbissorten separat in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Und dann auf dem Mürbeteigboden in der Backform jeweils zu einer Hälfte ausgebreitet.



… und mit Hokkaido-Kürbis

Darauf kommt dann die Füllmasse, also der Eierstich aus Eiern und Sahne.

Und das wird dann gebacken. Und fertig sind die zwei Tartes in einer.

Man sieht auf dem Foto mit der ganzen Tarte sicherlich die beiden unterschiedlichen Kürbissorten. Links der eher gelbe Butternuss-Kürbis. Und rechts der eher orange Hokkaido-Kürbis.

Gemüse-Tarte



Leckere, pikante Tarte

Wenn man mit viel Gemüse, das man vorrätig hat und das verbraucht werden muss, eine leckere Gemüse-Pizza zubereiten kann, dann kann man auch eine leckere Gemüse-Tarte damit zubereiten und backen. Gesagt, getan.

Ich habe Bohnen, Spargel, Fenchel, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer verwendet.

Der Ingwer wird auf einer Küchenreibe fein gerieben. Er gibt der Tarte im Nachgeschmack eine leicht süße, scharfe und fruchtige Note.

Gewürzt wird nur mäßig mit Salz und weißem Pfeffer, die Tarte soll nicht überwürzt werden.

Ich habe die Tarte einmal ausnahmsweise 1 ½ Stunden gebacken und keine 1 Stunde, wie im Grundrezept für eine Tarte vermerkt ist. Das hat auch seinen Sinn.

Denn ich wollte unbedingt ganz sicher gehen, dass alle Gemüsesorten gut durchgegart werden. Denn dieses Mal gare ich

das Gemüse nicht vor.

Und der Pizza-Teig verträgt das lange Backen gut.

Eine Gemüse-Taste ist pikant und herzhaft.

Daher eignet sich ein Hefeteig besonders dafür. Dieses Mal habe ich mir anderweitig beholfen und keinen frischen Hefeteig zubereitet. Sondern einen fertigen, industriell gefertigten Pizza-Teig aus der Packung verwendet.

Die Torte gelingt saftig und schmackhaft.

Und am besten isst man sie aus der Hand und nicht mit der Kuchengabel, wie auf dem Foto zu sehen. Der Boden ist stabil genug dafür.

Honigmelonen-Tarte



Nicht ganz gelungen

Diese Tarte ist nicht so gelungen, wie ich es erwartet hatte.

Der Grund: Die kleingeschnittenen Honigmelonen geben beim Backen im Backofen sehr viel Flüssigkeit ab. Und verwässern dadurch den Eierstich aus Eiern und Schlagsahne. Und dieser wird dadurch nicht mehr ganz kompakt und fest, sondern bleibt leicht flüssig.

Also aufpassen nach dem Backen, die Tarte gibt sehr viel Flüssigkeit ab.

Geschmacklich ist die Tarte aber gut und schmeckt lecker.

Tomaten-Tarte



Pikante und herzhafte Tarte

Dies ist doch vermutlich die einfachste Methode, um eine pikante und herzhafte Tarte zuzubereiten.

Die Füllmasse aus nur drei Zutaten. Okay, zugegebenermaßen noch zwei Gewürze dazu.

Ich verwende Eier und Sahne für den Eierstich. Und als eigentliche Hauptzutat gebe ich eine Tube Tomatenmark dazu, also 200 g.

Tomatenmark ist ja nichts anderes als gereifte, gegarte und konzentrierte Tomaten. Und bildet somit die Grundlage für diese Tarte.

Da Tomatenmark zwar nicht flüssig ist, aber doch eine cremige Konsistenz hat, gebe ich zur Sicherheit ein zusätzliches Ei

hinzu.

Ich erhalte auch dieses Mal wieder damit eine sehr schöne, knallrote Tarte.

Da dies eine pikante und herzhafte Tarte ist, kein Wunder bei Tomaten, gebe ich auch noch jeweils einen halben Teelöffel Salz und Pfeffer zum Würzen hinzu.

Und bereite als Boden einen Hefeteig für die Tarte zu.

Lecker!

Rote-Beete-Tarte



Leckere Tarte mit Rote Beete

Hier ein Rezept für eine schöne dunkelrote Tarte.

Ich habe als Hauptzutat für die Füllmasse, den Eierstich aus Eiern und Sahne, Rote Beete gewählt.

Dabei habe ich es mit einfach gemacht. Ich habe geschälte und gegarte Rote Beete beim Discounter gekauft, die vakuumverpackt in Folie war.

Diese habe ich dann einfach nur in der Küchenmaschine fein gerieben und den Saft in einem Sieb abtropfen lassen.

Ich bin unschlüssig, ob dies eine pikante, herzhafte Tarte oder eher eine süße Tarte ist. Als Gemüse verwendet hat man ja Rote Beete eher gegart als Beilage oder auch gestampft als Püree oder Stampf. Sie ist somit eher pikant und herzhaft.

Hier in der Tarte verwendet und gebacken hat sie jedoch einen sehr ausgeglichenen, feinen Geschmack, der nicht so eindeutig pikant und herzhaft ist.

Und der für diese Tarte zubereitete Hefeteig lässt sich eindeutig einfacher zubereiten und verarbeiten als ein Mürbeteig.

Auch in der Backform lässt er sich einfach ausdrücken.

Grapefruit-Orangen-Tarte



Fruchtig-frisch

Hier das Rezept für eine fruchtig-frische Tarte mit Grapefruit und Orangen.

Bei der Grapefruit verwende ich eine große, chinesische Honig-Pomelo.

Und bei den Orangen drei spanische Orangen.

Eigentlich hätte die Pomelo alleine fast schon gereicht.

Nachdem ich die zerkleinerte Grapefruit und Orangen auf dem Mürbeteig in der Backform verteilt hatte, hätte eigentlich fast die 1-1/2-fache Menge des Eierstichs, also der Füllmasse, darauf gepasst. Also sechs Eier und 300 ml Schlagsahne.

Ich habe es jedoch beim Grundrezept belassen und jetzt schauen die Grapefruit- und Orangestückchen eben oben etwas aus der Füllmasse heraus und sind nicht in Füllmasse eingebettet.

Das führt aber dennoch dazu, dass die Tarte gut gelungen ist

und sehr fruchtig-frisch und süß schmeckt.

Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Pastinake und Rote Beete



Würzige und schmackhafte Tarte

Ich wollte schon immer einmal eine rote Tarte oder einen solchen Kuchen zubereiten.

Und dieses Mal ist es mir gelungen. Indem ich als Zutat für die Füllung einfach eine rote Beete verwende.

Als weitere Zutaten verwende ich Süßkartoffel und Pastinake.

Alle drei Gemüse in der Küchenmaschine fein gerieben.

Ansonsten einfach eine Tarte nach dem Grundrezept.

Mit Eier und Sahne für die Füllmasse.

Allerdings würze ich die Tarte, da sie ja pikant und herzhaft werden soll, mit einem Fleischgewürz.

Und einem Mürbeteig für den Boden.

Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Paprika und Zucchini



Pikante Tarte

Ursprünglich wollte ich einen Rührkuchen zubereiten, mit 250 g fein geriebenem Gemüse anstelle von 250 g Mehl. Wie ich auch schon Wurzel-, Zucchini-, Pastinaken- oder Kürbiskuchen mit einem Rührteig gebacken habe.

Aber dann entschied ich mich anders und bereitete diese sehr leckere und schmackhafte, pikante Tarte mit dem Gemüse zu.

Mit den Zutaten Süßkartoffel, Spitzpaprika und Zucchini. Alle drei Gemüse in der Küchenmaschine fein gerieben.

Ansonsten einfach eine Tarte nach dem Grundrezept. Mit Eier und Sahne für die Füllmasse.

Allerdings würze ich die Tarte, da sie ja pikant und herzhaft werden soll, mit Salz und Pfeffer.

Und einem Mürbeteig für den Boden.

Orangen-Sauerkirsch-Tarte



Fruchtige und süße Tarte

Eigentlich wollte ich mit drei Gemüsezutaten – Zucchini, Süßkartoffel und Paprika – eine herzhafte Tarte zubereiten.

Dann war mir eher der Sinn nach einer süßen Tarte.

Orangen hatte ich noch zuhause.

Ich habe dann noch beim Einkaufen bei meinem Discounter ein großes Glas Sauerkischen gekauft.

Die Säure der Sauerkirschen und die Süße der Orangen passen da gut zusammen.

Ansonsten habe ich die Tarte ganz nach dem Grundrezept

zubereitet und gebacken.

Und einfach Sauerkirschen und kleinschnittene Orangenstücke in die Füllmasse gegeben.

Süße Tarte mit Bananen und Kaki-Frucht



Süße Tarte

Hier ein Rezept für eine einfache, süße Tarte.

Dieses Mal habe ich für die Füllmasse sehr reife Bananen und eine Kaki-Frucht verwendet.

Zusätzlich gebe ich der Tarte noch mit einem Teelöfel Zimt einen besonderen Geschmack.

Tarte mit Kartoffeln, Zwiebeln und Bauchspeck



Herzhafte und pikante Tarte

Hier ein Rezept für eine leckere pikante und herzhafte Tarte mit einem Hefeteig und Kartoffeln, Zwiebeln und Speck.

Ich gebe die Kartoffelscheiben, die ich sehr dünn schneide, die Zwiebeln und den Speck roh in die Füllmasse der Tarte.

Denn immerhin garen ja die Zutaten noch eine Stunde im Backofen bei hoher Temperatur.

Allerdings bietet es sich fast an, die Kartoffeln doch vorzugaren. Die sehr dünnen Kartoffelscheiben haben nach dem Backen gerade die Grenze erreicht, dass sie durchgegart und essbar sind. Aber sie sind doch noch recht fest.Vorgegarte Kartoffelscheiben wären deutlich weicher, besser zu essen und schmackhafter.

Pikante Tarte mit Champignons und Emmentaler



Würzig mit Champignons und Käse

Hier das Rezept für eine pikante, herzhafte Tarte.

Ich bereite sie wie gewohnt nach dem Grundrezept zu.



Schöne Tarte

Für die Füllmasse verwende ich zusätzlich Champignons und Emmentaler.

Zusätzlich würzen muss man die Tarte nicht, der Emmentaler bringt genügend Würze mit.