



Lucie Dauchy

DEKO-TARTES

aus dem Französischen von Karen Gerweg

Jan Thorbecke Verlag



Meine Deko-Tartes

Ich liebe schön dekorierte Kuchen! Sie setzen sich selbst in Szene, denn sie sind genauso hübsch wie lecker. Ob als Vorspeise oder als Dessert: Der Erfolg bei Klein und Groß ist Ihnen sicher.

Die klassischen Tartes sind aus besten saisonalen Zutaten gemacht und präsentieren sich mit einer Prise Fantasie: grafisch, lecker, schick, süß oder salzig. Holen Sie sich ein paar alltägliche Hilfswerkzeuge, lernen Sie ohne viel Aufwand das Einmaleins der Schnitttechniken ... und los geht's!

Probieren Sie den neuen Trend und verwandeln Sie eine einfache Pizza im Handumdrehen in einen hübschen geflochtenen Zopf. Bringen Sie eine neue Art von Fingerfood auf den Tisch und überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Tarte in Sonnenform, von der jeder sich einen Strahl wegpicken kann. Nur mit Hilfe eines Rührlöffels werden eine Rolle Blätterteig und Johannisbeermarmelade zu einem edlen Kranz zum Nachmittagskaffee. Oder Sie zaubern mit ein paar hübschen Früchten oder etwas Gemüse einen frühlingshaften Garten ... zum Anbeißen!

Schön dekorierte Kuchen und Tartes, *ich liebe sie!*

Lucie Dauchy

Wer bin ich?

Ich bin Food-Stylistin: Ich habe das Naschen und die Liebe zu schönen Dingen zu meinem Beruf gemacht! In meinem Pariser Atelier, dessen Schränke von Geschirr überquellen, erfinde und verwirkliche ich vergängliche kulinarische Dekorationen. Ich arbeite für Verlage, die Presse und in der Werbung und schaffe Rezepte und Atmosphäre.

Eine Erbsenschote kann mich zu Tränen rühren, auf meinem Balkon sammle ich seltene Kräuter, ich liebe Sommerbeeren und die einfachen Rezepte meiner Großmutter, die einfach immer gelingen...



Inhalt

Meine Deko-Tartes **3**

Deko-Tartes: Einstieg **7**

Utensilien **8**

Ratschläge **9**

Teigrezepte **10**

Salzige Tartes für Frühling und Sommer **13**

Der kleine Gemüsegarten **14**

Pizza-Pinwheel **16**

Spiralige Gemüsetarte **18**

Sonnenblumen-Tarte **22**

Pizza-Sonne mit gelben Zucchini, Frisch-
käse und Mandeln **24**

Kleine Focaccia-Schnecken mit
Pistazienpesto **26**

Süße Tartes für Frühling und Sommer **29**

Obsttorte Mosaik **30**

Zitronen-Törtchen mit Mini-Baisers **32**

Himmliche Himbeer-Tarte **34**

Gestreifte Rhabarber-Tarte **36**

Cheesecake-Tarte mit Herzen **40**

Muttertags-Törtchen **42**

Blätterteigkranz mit Johannisbeeren **44**

Spiralige Tarte mit Aprikose und
Zitronenverbene **46**

Kleine Rosentartes **48**

Salzige Tartes für Herbst und Winter **51**

Herbstblätterpastete **52**

Schneeflocken-Pastete **54**

Herbstlicher Pizza-Zopf **56**

Großer Pizzastern mit Fisch **58**

Windmühlen-Mini-Tartes **62**

Winter-Tarte mit Kartoffeln **64**

Süße Tartes für Herbst und Winter **67**

Gedeckte Quittentörtchen **68**

Mandel-Birnen-Tarte **70**

Geflochtene Herbst-Tarte **72**

Stern mit dunkler Schokolade
und Pekannuss **74**

Geflochtener Kranz auf
skandinavische Art **76**

Liebesapfel-Mini-Tartes **80**

Cake-Pop-Tartes **82**

Sonne mit Krokant **84**

Weihnachtlicher *Mince Pie* **86**

Sonnenblumen-Tarte

FÜR 6 PERSONEN

Vorbereitung: 40 min

Backzeit: 35 min

Für den Teig

500 g Mehl

200 ml Weißwein

90 ml Olivenöl

2 EL Sonnenblumenkerne

1 TL Salz

Für die Füllung

2 Knoblauchzehen oder

8 Blätter Bärlauch

1 EL Olivenöl

300 g junger Spinat

300 g Ricotta

1 Ei

50 g Schafs-Hartkäse (z.B.

Tomme de Brebis)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Paniermehl

Zum Bestreichen

1 Eigelb

Mit der Küchenmaschine Mehl, Weißwein, Olivenöl und Sonnenblumenkerne miteinander verkneten. Salzen und weiterkneten, bis eine homogene Teigkugel entsteht. Den Teig in 2 gleich schwere Portionen teilen. Beide jeweils zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen. Im Kühlschrank zwischenspeichern.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Knoblauch schälen, vom Keim befreien und hacken (oder den Bärlauch hacken). Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, den Spinat und den Knoblauch dazugeben, pfeffern und 2 Minuten bei guter Hitze zusammenfallen lassen.

Den Spinat in einer Schüssel mit dem Ricotta, dem aufgeschlagenen Ei und dem geriebenen Käse mischen. Salzen und pfeffern.

Eine der beiden Teigscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit Paniermehl bestreuen. Eine Kugel Spinatmasse in die Mitte setzen. Den Rest der Masse ringförmig auf den Teigrand geben, dabei bleibt zwischen der Mitte und dem Rand ein Streifen Teig frei. Das Ganze mit der zweiten Teigscheibe abdecken. Die Ränder der beiden Teigscheiben mit einer Gabel ineinanderkneten.

Eine kleine Schüssel über die Füllung in der Mitte stülpen und den Teig am Schüsselrand entlang mit einer Gabel einstechen. Dann vom Schüsselrand aus ca. 20 Einschnitte zum Teigrand hin machen. Jeden der so entstandenen Streifen durch eine Vierteldrehung zum Sonnenblumenblatt formen.

Den Teig mit dem Eigelb bestreichen, dann das Ganze 30 Minuten backen, bis die Tarte schön goldgelb ist. Lauwarm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt servieren.

Tip

Das Mehl in einer großen Pfanne unter Rühren (mit einem Holzspatel) ein paar Minuten anrösten, bis es goldgelb wird. Das verleiht dem Teig Röstaromen!



Zitronen-Törtchen mit Mini-Baisers

FÜR 6 PERSONEN

Vorbereitung: 50 min

Backzeit: 35 min

Utensilien

1 Küchenthermometer
1 Flambierbrenner
6 kleine Tarte-Förmchen,
Durchmesser 10 cm,
antihafbeschichtet
1 Spritzbeutel
Stern-Spritztüllen mit
verschiedenen Durchmessern
1 Rolle gekaufter oder 1 Kugel
selbstgemachter Sandteig
(Rezept S. 10)

Für die Zitronenmasse

4 unbehandelte Zitronen
4 Eier
250 g Zucker
100 g Butter

Für die Baisermasse

190 g Zucker
100 g Eiweiß (das Eiweiß von
3 großen Eiern)
1 Prise Salz

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 6 Kreise aus dem Teig ausschneiden und gut in den Formen festdrücken. Backpapier darüberlegen, dann die Backgewichte. 12-15 Minuten backen, bis der Teig leicht goldbraun ist. In den Formen auf einem Backgitter abkühlen lassen.

Für die Zitronenmasse den Abrieb und den Saft der Zitronen mit den Eiern, dem Zucker und der in Stücke geschnittenen Butter verrühren. Unter ständigem Rühren 20 Minuten im Wasserbad erhitzen, bis die Mischung auf der Rückseite eines Holzlöffels eine Schicht bildet. Abkühlen lassen, dann auf die Teigböden geben.

Für die Baisermasse 150 g Zucker und 50 ml Wasser auf 120 °C zu Sirup erhitzen. Mit dem elektrischen Schneebesen oder in der Küchenmaschine das Eiweiß aufschlagen. Den Rest Zucker und das Salz zugeben und weiterschlagen. Wenn die Masse fest ist, den heißen Zuckersirup unterschlagen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

Um die Mini-Baisers zu formen die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit verschiedenen Tüllen-größen hübsche kleine Baisers in mehreren Größen auf die Zitronentörtchen spritzen. Die Baisers mit dem Brenner karamellisieren. Auf Zimmertemperatur abgekühlt servieren.

Tip

Man kann den Zitronensaft je nach Geschmack durch Grapefruit- oder Blutorangensaft ersetzen. Oder die Baisermasse rosa, gelb, grün usw. einfärben, indem man einen Tropfen Lebensmittelfarbe unterrührt, bevor man sie in den Spritzbeutel füllt.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

Übersetzung aus dem Französischen von Karen Gerwig

© der französischen Originalausgabe unter dem Titel:

J'adore les tartes déco 2016 Editions Solar, Paris

© der deutschen Ausgabe 2017 Jan Thorbecke Verlag,

ein Unternehmen der Verlagsgruppe Patmos

in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Valéry Guedes

Foodstyling: Lucie Dauchy

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Himmer GmbH Druckerei, Augsburg

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1252-7 (Print)

ISBN 978-3-7995-1275-6 (eBook)

