



Guillaume Marinette

# **Mix Your Cake!**

*Mixen, Backen, Kuchenglück*

Aus dem Französischen von Karen Gerwig

Jan Thorbecke Verlag

# Inhalt

Tipps und Tricks ..... 4

## Süße Mixer-Tartes

### Klassiker

Schoko-Praliné & Haselnüsse ..... 6

Pekannuss & Rohrzucker ..... 8

Amaretti & Karamell.....10

Nussbutter & Mandeln ..... 12

### Fruchtig

Kokosnuss & Orangenzesten.....14

Karamellisierte Banane &  
Schokolade..... 16

Aprikose & Rosmarin..... 18

Kirsche & Pistazie..... 20

Mango & Passionsfrucht ..... 22

Ricotta & Mandarine ..... 24

Apfel & Spekulatius ..... 26

Himbeere & weiße Schokolade..... 28

Heidelbeere & Zitrone ..... 30

Birne & Quatre Épices..... 32

Feige & Walnuss ..... 34

Rhabarber & Baiser ..... 36

Erdbeere & Pistazie ..... 38

## Salzige Mixer-Tartes

### Vegetarisch

Zucchini auf indische Art ..... 40

Tomate & Feta.....42

Kirschtomaten & Pesto..... 44

Paprika & Ricotta..... 46

Butternut & Walnuss..... 48

Karotte & Kreuzkümmel..... 50

Blumenkohl & Roquefort ..... 52

Zwiebel & Ziegenkäse..... 54

### Für Feinschmecker

Hähnchen & Curry..... 56

Lauch & roher Schinken ..... 58

Raclettekäse & Kartoffeln ..... 60

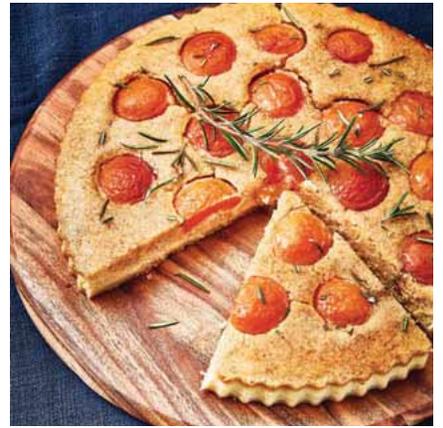
Zucchini & Speck..... 62

Oliven, Schinken & Comté..... 64

Hähnchen & Champignons..... 66

Tarte nach Tartiflette-Art mit  
flüssigem Kern..... 68

Spinat & Lachs..... 70





# Schoko-Praliné & Haselnüsse

Für 6 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten • Backzeit: 25 Minuten

## Masse

500 ml warme Milch  
100 g Zartbitterkuvertüre  
130 g Zucker  
50 g Praliné-Masse  
125 g flüssige Butter  
90 g Vollkornmehl

130 g gemahlene Haselnüsse  
4 Eier

## Garnitur und Deko

80 g halbierte Haselnüsse  
+ 80 g ganze Haselnüsse  
200 g Zucker

Die Milch mit der geschmolzenen Schokolade zu einer homogenen Masse rühren. Die restlichen Zutaten für die Masse in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer geben, zum Schluss die Milch-Schoko-Mischung zufügen. Mixen, bis die Masse homogen ist.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Mischung in eine Tarte-Form gießen und 10 Minuten ruhen lassen. Die halben Nüsse auf die Tarte streuen. 25 Minuten backen.

Für die Deko ein Karamell herstellen. Dazu 200 g Zucker und 2 cl Wasser auf niedriger Stufe ohne Rühren erhitzen. Wenn alles geschmolzen ist und sich goldbraun gefärbt hat, die ganzen Nüsse zugeben und alles zusammen auf ein Backpapier gießen. Wenn das Karamell abgekühlt ist, in kleine Stücke brechen und die Tarte damit dekorieren.





# Heidelbeere & Zitrone

Für 6 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten • Backzeit: 35 Minuten

## Masse

60 g Butter  
500 ml Milch  
150 g Zucker  
90 g Vollkornmehl  
150 g gemahlene Mandeln  
klein geschnittene Zesten  
und Saft von einer Zitrone  
4 Eier

## Garnitur und Deko

600 g Heidelbeeren  
(frisch oder TK)  
Zesten von einer Zitrone

Die Butter in der Milch 5 Minuten in der Mikrowelle schmelzen lassen. Die restlichen Zutaten für die Masse in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer geben, zum Schluss die Butter-Milch-Mischung zufügen. Mixen, bis die Masse homogen ist.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Mischung in eine Tarte-Form gießen und 10 Minuten ruhen lassen. Die Tarte mit 400 g Heidelbeeren belegen. 35 Minuten backen.

Kurz vor dem Servieren die restlichen Heidelbeeren auf der Tarte verteilen und mit Zitronenzesten dekorieren.





# Tomate & Feta

Für 6 Personen

Vorbereitung: 10 Minuten • Backzeit: 25 Minuten

## Masse

50 g Butter

500 ml Milch

130 g geriebener Emmentaler

2 Schalotten, geschält  
und halbiert

90 g Vollkornmehl

1 Knoblauchzehe, geschält

10-12 Basilikumblätter

5 Eier

50 g Feta

Salz und Pfeffer

## Garnitur und Deko

2 Tomaten (120 g), geschält  
und geviertelt + 3-4 Toma-  
ten in verschiedenen  
Farben, in Scheiben

100 g Feta

Basilikumblätter

Die Butter in der Milch 5 Minuten in der Mikrowelle schmelzen lassen. Die restlichen Zutaten für die Masse in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer geben, zum Schluss die Butter-Milch-Mischung zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mixen, bis die Masse homogen ist. Die Tomatenviertel zugeben.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Mischung in eine Tarte-Form gießen und 10 Minuten ruhen lassen. Die Tarte mit den verschiedenfarbigen Tomatenscheiben und dem zerkrümelten Feta belegen; dabei ein bisschen Feta für die Deko übrig behalten. 25 Minuten backen.

Kurz vor dem Servieren mit den Basilikumblättern, dem restlichen Feta und etwas frischem Pfeffer aus der Mühle bestreuen.



# Dank

Danke an Audrey, Emmanuel und Élisabeth für euer Vertrauen, eure Einsatzfreude und eure Sympathie! Liebe Grüße an das Team bei Marabout, das großartige Arbeit geleistet hat.

Danke an Valéry und Élisabeth Guedès, ihr habt meine Tartes mit Bravour verfeinert! Ich habe die Arbeit mit euch sehr genossen! Auf viele neue gemeinsame Bücher! Eine virtuelle Streicheleinheit geht an ihren Hund Marcus, den schnellsten „Staubsauger“ der Welt!

Willkommen Galatea, mit der ich hoffentlich demnächst zusammenarbeiten darf!

Und schließlich ein großes Dankeschön an meine Freunde und Familie für ihre Begeisterung und ihre Energie beim Werbungmachen für meine Bücher.

Ein riesiges Danke an Francis, meinen Vorkoster und Kritiker, meinen Feinschmecker und meine Naschkatze.

Ich widme dieses Buch Joris und Sacha, meinen kleinen Lieblingen, die sich hoffentlich bald ans Tarte-Backen für ihre Mama machen werden.

Im Internet bin ich auf meinem YouTube-Kanal ApéroAddict oder auf meiner Website [guillaumemarinette.com](http://guillaumemarinette.com) zu finden.

## VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2020 Jan Thorbecke Verlag  
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

© der Originalausgabe mit dem Titel „Les tartes au blender“  
bei Hachette Livre (Marabout), Paris, 2019

Fotos: Valéry Guedès

Food-Styling: Élisabeth Guedès

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Gedruckt in China

ISBN 978-3-7995-1451-4 (Print)

ISBN 978-3-7995-1468-2 (eBook)

