

Feigen-Orangen-Tarte

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 28 cm):

Teig:

1 Stk. Blätterteig, rund ausgewallt (Ø ca. 30 cm)

Belag:

100 g Butter, weich
100 g Zucker
5 Eigelb
½ TL Zimt, gemahlen
1 EL Rum
50 g Pistazienkerne gehackt
100 g Mandeln, gehackt und geschält
5 Stk. Eiweiss
100 g Zucker
6 Stk. Feigen
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

Garnitur:

2 Stk. Orangen, Saft davon
2 EL Orangengelee
1 EL Zucker

1 Vorbereiten:

Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Blätterteig in die vorbereitete Springform legen und den Rand etwas andrücken.

Den Teig mit einer Gabel dicht einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C während ca. 15 Minuten vorbacken.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: etwa 15 Minuten

③ **Belag:**

Weiche Butter, Zucker, Eigelb, Finesse Geriebene Orangenschale, Zimt und Rhum in einer Schüssel mit dem Mixer 4-5 Minuten schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Pistazienkerne und Mandeln mischen und unter die die Masse rühren. Eiweiss steif schlagen. Zucker unter den Eischnee mischen und nochmals gut schlagen, bis die Masse schön glänzt und unter die Masse heben. Pistazienschaum auf dem vorgebackenen Blätterteig verteilen. Feigen waschen, trocken reiben und Stiele entfernen. Halbieren und auf dem Pistazienschaum verteilen.

Die Temperatur vom Ofen zurückstellen auf 180°C und die Tarte auf der untersten Rille während ca. 60 Minuten fertigbacken.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten

Herausnehmen und die Form auf einen Rost stellen. Etwas abkühlen lassen.

④ **Garnitur:**

Tarte mit Orangensaft tränken. Orangengelee und Zucker zusammen in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen und 1 Minute kochen lassen. Die Tarte-Oberfläche mit dem fertigen Gelee überziehen und erkalten lassen.