

LEVEL: KOMPLEX

FÜR 4 PERSONEN

TARTE MIT FEIGEN UND MASCARPONE

Die Feige, eine der biblischen „Sieben Arten“ (Seite 296), ist seit Jahrtausenden eine der bedeutendsten Früchte Israels. Der Anbau und Export von Feigen war für den wirtschaftlichen Erfolg dieser Region maßgeblich, und ihr süßer, erdiger Geschmack macht sie zu einer überaus beliebten Zutat in den Süßspeisen des Nahen Ostens. Diese köstliche Tarte kann man entweder in einer Backform mit einem Durchmesser von 24 cm backen oder als vier kleine Tartes in Formen mit je 6 cm Durchmesser.

ZUTATEN

Teig

300g Mehl
200g Butter
1 Ei
2 Esslöffel Puderzucker
1 Prise feinkörniges Salz

Füllung

300g Mascarpone
½ Teelöffel Zitronenschale
Einige Tropfen Vanilleextrakt
1 Esslöffel Puderzucker,
zusätzlich etwas
mehr zum Bestäuben
500g frische Feigen

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine verarbeiten, bis sie sich zu einer Teigkugel verbinden. Die Teigkugel herausnehmen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde kühl stellen.

Außer den Feigen alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3mm dicken Fladen mit einem Durchmesser von 16cm ausrollen. Den ausgerollten Teig in die Backform legen und mit den Fingern leicht andrücken. Mit einem scharfen Messer überstehenden Teig abschneiden. Den Teig mit einem Bogen Backpapier abdecken und mit keramischen Backkugeln beschweren.

16 Minuten backen, bzw. so lange, bis die Ränder der Tarte eine goldbraune Farbe annehmen. Tarte aus dem Ofen nehmen und völlig auskühlen lassen. Die Backkugeln (die wiederverwendet werden können) und das Backpapier entfernen.

Die Mascarponefüllung in den Teig gießen und mit einem Messer, Teigspatel oder einer Randtülle glatt streichen. Die Feigen in Spalten schneiden und entweder als Muster oder lose darauf arrangieren. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

