



Mein Stück Natur.

Ziegenkäse-Tarte mit salty Karamellsauce

Rezept von Anna Möller

Dessert

ZUTATEN

Für den Teig

150 g Dinkelmehl
75 g kalte Butter
50 ml kaltes Wasser
1/2 TL Salz

Für die Creme

90 g Heinrichsthaler Käse
Snack Ziege
150 g Schlagsahne
50 g brauner Zucker
100 g Mascarpone
1/2 TL Vanilleextrakt
2 Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)

Für die Sauce

100 g Zucker
25 ml Wasser
25 g Butter
100 ml Schlagsahne
1/2 TL Salz

ZUBEREITUNG

ca. 60 min plus Kühlzeit

ZUBEREITUNG

Mürbeteig

Aus allen Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Anschließend luftdicht abgedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Denn fertigen Mürbeteig etwa 0,5 cm dick ausrollen und damit entweder eine große, gefettete Tarte-Form oder 10 kleine Förmchen auskleiden (Muffinformen gehen zur Not auch). Dieser Teig wird für 10 min bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen blind gebacken (das gelingt gut, wenn man den Teig mit getrockneten Erbsen beschwert). Nach dem Backen den Teig auskühlen lassen, aus der Form nehmen und die Creme hineinfüllen. Den Pfirsich in Stücke oder Spalten schneiden und auf die Creme legen. Anschließend die Tarte(s) kaltstellen. Nun die Karamellsauce zubereiten. Die Tarte auf einen Teller geben und anschließend mit der Karamellsauce beträufeln.

Creme

Sahne, Zucker und Käse in einen Topf geben und unterrühren erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Nicht kochen lassen! Dann Vanille und Mascarpone zugeben und unterrühren. Anschließend die fertige Creme in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Karamellsauce

Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne Zucker und Wasser unter stetigem Rühren (mit einem Holzlöffel) aufkochen, bis die Mischung eine goldbraune Farbe hat. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und zuerst die Butter einrühren, gefolgt vom Salz und nach und nach der Sahne. Abkühlen lassen.

Tipp: Wer einen besonders pikanten Knusperkick möchte, fängt drei Tage früher mit der Vorbereitung für Käsepops an: Heinrichsthaler Bierkäse in kleine, flache Würfel schneiden. Diese 2-3 Tage über der Heizung auf einem Gitter trocknen. Dann auf einem Backblech mit etwas Honig beträufeln und 3 Minuten bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Sie ploppen hoch. Nach dem Abkühlen 2 bis 3 Stück auf die Tarte geben.