

CHÂTEAU D'ARLUS - Lieblingsdesserts 2019

Tiramisu mit frischen Früchten:

Wir wandeln die italienische Variante ganz einfach ab:

Geben Sie anstatt der Löffelbiscuits einfach frische Früchte der Saison, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen auf den Boden der Form.

Darauf die Creme von Mascarpone, Eigelb und Zucker. Wer mag, kann auch noch etwas Amaretto oder Grand Marnier mit hineinrühren... (oder eine kalorienbewusstere Variante mit Fromage Blanc, also Magerquark anstatt dem Mascarpone wählen).

Mit Kakaopulver bestreuen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Dazu ein Glas **BRUT ROSÉ**

Tarte à l'abricot / Aprikosentarte:

Am schnellsten geht sie mit fertigem Blätterteig, doch die „fleißige“ Hausfrau macht den Teig selbst, z. B. 200 g Mehl mit 1 Prise Salz und 1 Esslöffel Zucker zusammen mit 100 g Butter verkneten, kurz im Kühlschrank ruhen lassen und dann dünn ausrollen.

In eine Tarteform geben mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Teig bei 180 °C im Backofen ca. 10 Min. vorbacken. In dieser Zeit die Aprikosen waschen, teilen oder in Lamellen schneiden.

Dann auf dem Teig verteilen und weitere 10 Min. in den Backofen. Währenddessen den Guss vorbereiten. Dazu nimmt man 1 Ei, 1 Esslöffel Zucker und ca. 150 ml flüssige Sahne. Das Ganze gut verrühren, über die Tarte geben und dann noch letzte 10 Minuten zu Ende backen.

Tipp: geben Sie etwas fein gehackte Minze mit in den Guss und Sie verleihen der Tarte ein besonders erfrischendes Aroma.

Dazu ein Glas **Doux**