



GOURMET



ORANGEN TARTE

mit Vanillehonig und Gewürzeis

HIER GEHT'S
ZUM REZEPT



ORANGEN TARTE

mit Vanillehonig und Gewürzeis

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DAS GEWÜRZEIS:

- 500 ml Milch
- 500 ml Schlagobers
- 300 g Feinkristallzucker
- 1 TL KOTÁNYI Vanille Bourbon gemahlen
- ½ TL KOTÁNYI Cardamom gemahlen
- ½ TL KOTÁNYI Zimt gemahlen
- 250 g Eigelb (entspricht der Menge von 25 Eidottern)
- 10 g KOTÁNYI Zitrusfaser

FÜR DEN VANILLEHONIG UND DIE PISTAZIEN:

- 200 g Honig
- ½ TL KOTÁNYI Vanille Bourbon gemahlen
- 100 g KOTÁNYI Pistazien ganz

etwas Ribiselmarmelade zum Garnieren
KOTÁNYI Trennfett zum Einfetten der Förmchen

FÜR DIE ORANGENTARTE:

- 350 g Datteln (getrocknet)
- 300 g geröstete Mandeln
- ½ TL KOTÁNYI Cardamom gemahlen
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz fein jodiert

FÜR DIE ORANGENCREME:

- 350 g Doppelrahmfrischkäse
- 300 g Creme fraîche
- 30 g KOTÁNYI Vanillezucker Bourbon
- 50 ml Orangensaft
- 10 frische Orangen



ZUBEREITUNG

Für das Gewürzeis Milch, Schlagobers, Zucker und Gewürze aufkochen. Mit Eigelb zur Rose abziehen. Gewürzeismasse vom Herd nehmen und Zitrusfaser mit dem Stabmixer einmischen. Auskühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren.

Für die Orangentarte getrocknete Datteln, geröstete Mandeln, Cardamom gemahlen und Salz fein mixen. 10 Tartelette-förmchen (ø ca. 8 cm) mit Trennfett aussprühen und die Förmchen zu etwa 2/3 füllen.

Für die Orangencreme Doppelrahmfrischkäse, Creme fraîche, Vanillezucker Bourbon und Orangensaft verrühren. Anschließend die Tartelettes damit befüllen.

Orangen schälen, filetieren und die Tartelettes damit belegen.

Für den Vanillehonig Honig lauwarm erhitzen und Vanille Bourbon gemahlen einrühren.

Pistazien fein hacken. Tartelettes mit Vanillehonig abglänzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Ribiselmarmelade dekorativ auf Teller streichen, je ein Törtchen und eine Kugel Gewürzeis darauf anrichten.

TIPP: Als geschmackliche Alternative können auch Blutorange verwendet werden.

Gewürzeis kann mit einem klassischen Vanilleeis getauscht werden.
Für die Zubereitung kann die Menge von Cardamom und Zimt durch dieselbe Menge an Vanille Bourbon gemahlen ausgetauscht werden.



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com