

GUILLAUME MARINETTE

MIX YOUR CAKE



*Mixen, Backen,
Kuchenglück.*



THORBECKE



Guillaume Marinette

Mix Your Cake!

Mixen, Backen, Kuchenglück

Aus dem Französischen von Karen Gerwig

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

Tipps und Tricks	4
------------------------	---

Süße Mixer-Tartes

Klassiker

Schoko-Praliné & Haselnüsse	6
Pekannuss & Rohrzucker	8
Amaretti & Karamell	10
Nussbutter & Mandeln	12

Fruchtig

Kokosnuss & Orangenzenen	14
Karamellisierte Banane & Schokolade	16
Aprikose & Rosmarin	18
Kirsche & Pistazie	20
Mango & Passionsfrucht	22
Ricotta & Mandarine	24
Apfel & Spekulatius	26
Himbeere & weiße Schokolade	28
Heidelbeere & Zitrone	30
Birne & Quatre Épices	32
Feige & Walnuss	34
Rhabarber & Baiser	36
Erdbeere & Pistazie	38

Salzige Mixer-Tartes

Vegetarisch

Zucchini auf indische Art	40
Tomate & Feta	42
Kirschtomaten & Pesto	44
Paprika & Ricotta	46
Butternut & Walnuss	48
Karotte & Kreuzkümmel	50
Blumenkohl & Roquefort	52
Zwiebel & Ziegenkäse	54

Für Feinschmecker

Hähnchen & Curry	56
Lauch & roher Schinken	58
Raclettekäse & Kartoffeln	60
Zucchini & Speck	62
Olive, Schinken & Comté	64
Hähnchen & Champignons	66
Tarte nach Tartiflette-Art mit flüssigem Kern	68
Spinat & Lachs	70



Tipps und Tricks

Das Prinzip

Alle oder fast alle Zutaten kommen zusammen in den Mixer, dann in eine Tarte-Form.

Ab damit in den Ofen und fertig!

Aus der Form holt man nach dem Backen dann eine echte Tarte: unten Teig und oben eine cremige Textur.

So einfach, dass es unmöglich misslingen kann.



Die Milch

Wenn man die Milch erwärmt, bevor man sie in den Mixer gibt, wird die Textur cremiger. Funktioniert sowohl mit Vollmilch als auch mit Halbfettmilch.

Das Mehl

Für eine deutlichere Trennung zwischen der cremigen Textur und dem Teig empfiehlt sich Vollkornmehl (Type 1600 oder 1050).

Die Form

Am besten ist eine Silikonform, daraus lässt sich die Tarte am leichtesten lösen. Andere Formen gut einfetten oder mit Backpapier auskleiden; dann verlängert sich die Backzeit aber um etwa 10 Minuten. Die Rezepte in diesem Buch wurden in einer Tarte-Form mit 26 Zentimetern Durchmesser oder in einer Springform mit 22 Zentimetern Durchmesser gebacken.



Backen

Die Mischung lässt man vor dem Backen 10 Minuten in der Form ruhen, damit sich die zwei Schichten trennen können. Ob die Tarte fertig gebacken ist, zeigt der Test mit der Messerspitze: Sie sollte nach dem Einstechen sauber oder nur leicht feucht herauskommen, aber ohne Stücke.

Aus der Form lösen

Nach dem Backen mindestens 10–15 Minuten warten, bevor die Tarte aus der Form gelöst wird.

Und die Reste?

Damit ist nicht zu rechnen, aber falls doch ein paar Stücke übrig bleiben, können sie 4 Minuten bei 700 Watt in der Mikrowelle oder 15 Minuten im Ofen bei 180 °C aufgewärmt werden. Einige Rezepte sind auch kalt wirklich köstlich.



Schoko-Praliné & Haselnüsse

Für 6 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten • Backzeit: 25 Minuten

Masse

500 ml warme Milch
100 g Zartbitterkuvertüre
130 g Zucker
50 g Praliné-Masse
125 g flüssige Butter
90 g Vollkornmehl

130 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier

Garnitur und Deko

80 g halbierte Haselnüsse
+ 80 g ganze Haselnüsse
200 g Zucker

Die Milch mit der geschmolzenen Schokolade zu einer homogenen Masse rühren. Die restlichen Zutaten für die Masse in der angegebenen Reihenfolge in den Mixer geben, zum Schluss die Milch-Schoko-Mischung zufügen. Mixen, bis die Masse homogen ist.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Mischung in eine Tarte-Form gießen und 10 Minuten ruhen lassen. Die halben Nüsse auf die Tarte streuen. 25 Minuten backen.

Für die Deko ein Karamell herstellen. Dazu 200 g Zucker und 2 cl Wasser auf niedriger Stufe ohne Rühren erhitzen. Wenn alles geschmolzen ist und sich goldbraun gefärbt hat, die ganzen Nüsse zugeben und alles zusammen auf ein Backpapier gießen. Wenn das Karamell abgekühlt ist, in kleine Stücke brechen und die Tarte damit dekorieren.

