

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 & Orangenzesten 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

Oliven, 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.

