



## Tarte aux abricots

## Aprikosentarte

### Ingrédients

200 g de pâte brisée  
1 kg d'abricots  
50 g de sucre  
beurre pour le moule

### Pour la crème d'amandes :

1 œuf  
100 g de poudre d'amandes  
80 g de sucre  
150 g de crème liquide

### Préparation :

Préparer une pâte brisée et la laisser reposer en boule 20 mn.  
Préchauffer le four à 200°C  
Étaler la pâte dans le moule beurré et piquer le fond à la fourchette.  
Laver essuyer les abricots, les couper en 2, puis en 3.  
Préparer la crème d'amandes : fouetter l'œuf et le sucre, ajouter la crème et le poudre d'amandes.  
Verser cette préparation au fond de la tarte.  
Disposer les tranches d'abricots harmonieusement sur la tarte et saupoudrer de sucre  
Cuire au four 35 mn environs

1

### Zutaten

200 g süßen Mürbeteig\*  
1 kg Aprikosen  
50 g Zucker  
Butter zum Fetten der Form

### Für die Mandelcreme :

1 Ei  
100 g gemahlene Mandeln  
80 g Zucker  
150 g Sahne

### Zubereitung:

Einen Mürbeteig\* zubereiten und die Teigkugel 20 Minuten ruhen lassen.  
Backofen auf 200°C vorheizen  
Teig ausrollen und in die gefettete Form legen, mit einer Gabel einige Male einstechen.  
Aprikosen waschen und trocknen, halbieren, die Hälften jeweils in 3 Stücke schneiden  
Die Mandelcreme zubereiten: Ei mit Zucker verschlagen, Sahne und gemahlene Mandeln zugeben.  
Die Mischung auf die Tarte gießen.  
Die Aprikosenspalten harmonisch darauf verteilen und mit Zucker bestreuen.  
35 Minuten backen.

\* aus 200 g Mehl, einer Prise Salz, 2-3 EL Zucker und 100 g Butter einen süßen Mürbeteig zubereiten

→ genaue Beschreibung siehe „Grundrezept Mürbeteig“



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

