

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 25. August 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

## **Marillen-Blätterteig-Tarte**

**1 Stunde / aufwendig**



### **Zutaten für eine Tarteform (28-30 cm Durchmesser):**

2 Packungen Blätterteig (ca. 500 g), 600 g frische oder eingelegte Marillen, 25 g grüne Pistazien (im Ganzen), 25 g geschälte Mandeln, 50 g geriebene Nüsse (z.B. Haselnüsse), 1 Packung klares Tortengelee (nach Angaben des Herstellers zubereitet).

Für die Royal:

150 g Milch (auf 60 °C erwärmt), 150 g Obers (auf 60 °C erwärmt), 150 g Ei, 80 g Zucker, 12 g Vanillepuddingpulver, echter Vanillezucker, Salz.

### **Zubereitung**

Für die Royal alle Zutaten möglichst schaumfrei miteinander verrühren.  
Den Blätterteig mit einem großem Tortenreife ausstechen und in die Tarteform legen. Den Teig im Rohr bei 180-190 °C Heißluft in ca. 20 Minuten blind backen (d h. eine passende Alutasse mit Backlinsen auf den Teig legen).

Auf den blindgebacken Teigboden die geriebenen Nüsse verteilen und die Marillen dachschindelartig anordnen. Mit der Royal übergießen und im Rohr bei etwa 160 °C Ober- und Unterhitze backen bis die Royal gestockt ist (ca. 20-30 Minuten). Auskühlen lassen und mit dem Tortengelee dünn überziehen. Mit Mandeln und Pistazien garnieren.

Tipp: Die Blätterteigreste mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und mit einem Keksausstecher rund ausstechen. Im Backrohr bei 180 °C Heißluft backen und die Torte damit dekorieren.