

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 16. Dezember 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

**Geeiste Maronitarte mit Portweinfeigen**

**30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

200 g Marzipan, Mandelöl nach Geschmack, 30 g Kakao, 2 Eier, 100 g Zucker, 100 g Maronipüree, 250 ml Obers.

Für die Portweinfeigen:

1/4 l Portwein, 1/2 Zimtstange, 4 Feigen, Zucker nach Geschmack.

Außerdem:

Staubzucker und Zimt zum Bestreuen.

### **Zubereitung**

Für die Tarte Marzipan, Mandelöl und Kakao durchkneten. Ausrollen und eine Tarteform (28 cm Durchmesser) damit auslegen. Eier und Zucker über Wasserdampf zuerst warm schlagen, dann auf Eiswasser kalt schlagen. Eimasse mit dem Maronipüree vermischen. Obers steif schlagen und unterheben. In die vorbereitete Tarteform füllen und ca. 2-3 Stunden tiefkühlen.

Für die Portweinfeigen die Feigen halbieren und die Haut leicht einschneiden. Den Portwein mit Zimt und Zucker etwas einkochen lassen. Die Flüssigkeit heiß über die Feigen gießen und über Nacht ziehen lassen.

Geeiste Maronitarte portionieren und mit den Portweinfeigen auf Tellern anrichten, mit Zimt und Zucker bestreuen.