

Tarte Tropézienne

Zutaten für 10 bis 12 Personen (Durchmesser: 22 bis 24 Zentimeter)

BRIOCHE-TEIG

500 g Mehl (T405)
 250 ml Vollmilch
 60 g Zucker
 60 g kalte Butter
 50 g Hagelzucker
 42 g frische Hefe
 1 Ei (M)
 2 EL Milch zum Pinseln
 1 TL Vanilleextrakt
 1 Prise Salz

CREME MOUSSELINE

500 ml Vollmilch
 225 g Butter
 115 g Zucker
 45 g Mehl (T405)
 15 g Sofortgelatine
 5 Eigelbe (M)
 1 Vanilleschote



Bild: Aurélie Bastian

Zubereitung Brioche-Teig

In einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz vermischen. Ein Ei in die vorbereitete Mehlmischung einschlagen. Frische Hefe in Milch auflösen. Aufgelöste Hefe in die Mehlmischung geben. Die Teigmasse ca. fünf Minuten mit Knethaken kneten.

Die kalte Butter in kleine Stückchen teilen. Die kalten Butterstückchen peu à peu in die Teig-Masse geben. Den Teig fünf bis acht Minuten kneten lassen, er ist zuerst etwas klebrig und wird dann elastisch. Der Teig ist ideal durchgeknetet, wenn er sich von der Schüssel löst. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel entnehmen und zu einer Kugel formen. Achtung: Falls der Teig am Vortag zubereitet wurde und im Kühlschrank war, ihn erst ungefähr 30 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen. Dann anschließend den Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen.

Die Arbeitsfläche bemehlen. Die Teigkugel auf die bemehlte Arbeitsfläche aufsetzen. Jetzt die Teigkugel wie ein Päckchen falten: Die linke Seite nach rechts ziehen, die untere nach oben, die rechte nach links und die obere nach unten. Dann wieder den Teig zur Kugel formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf einen 22 bis 24 Zentimeter großen Backring setzen. Die Teig-Kugel in den Backring platzieren. Den Teig abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Den aufgegangenen Brioche-Teig mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln sowie mit Hagelzucker bestreuen.

Backofen auf 180 Grad Umluft bzw. 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit ca. 800 Milliliter Wasser befüllen und in die untere Schiene des Backofens unter den Brioche-Teig einschieben. Den Brioche-Teig 30 bis 35 Minuten backen. Anschließend die fertige Brioche aus dem Ofen entnehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung Creme Mousseline

Während der Brioche-Teig gebacken wird, die Creme zubereiten. Dazu die Vanilleschote halbieren und das Vanillemark abkratzen. Einen Kochtopf mit Milch auf die Herdplatte setzen. Die halbierte Vanilleschote und das Vanillemark in die Milch geben. Die Vanillemilch zum Kochen bringen.

Nachdem die Vanillemilch aufgeköcht ist, den Topf vom Herd nehmen und die halbierten Vanilleschoten aus der Milch nehmen. Topf mit der Vanillemilch kurz auf die Seite stellen.

Eier in Eiweiß und Eigelb auftrennen, das Eigelb in eine Schüssel geben und Zucker in das Eigelb einstreuen. Das Eigelb und den Zucker aufschlagen, bis Eischnee entsteht (Masse muss weiß werden). In den Eischnee Mehl einstreuen und anschließend die warme Vanillemilch peu à peu eingießen. Dabei den Eischnee weiter aufschlagen.

Die Mischung zurück in den Kochtopf geben und unter ständigem Rühren kurz zum Kochen bringen. Die Creme solle eine Temperatur von 82 Grad erreichen, sie wird dann fester. Kochtopf mit der Creme vom Herd nehmen, die warme Creme in eine Schüssel umfüllen.

100 Gramm kalte Butter in kleine Stückchen aufteilen. Die Butterstückchen unter stetigem Rühren in die Creme geben und die Butterstückchen in die Creme einrühren. Die Sofortgelatine in die Creme einmischen. Die Creme in eine Auflaufform oder Glasschüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und so abkühlen lassen.

Wenn die Creme Zimmertemperaturen (22 bis 23 Grad) erreicht hat, kann sie weiterverarbeitet werden. Dazu wird mit einem elektrischen Schneebesen bzw. Handrührgerät die restliche Butter in die Creme eingeschlagen. Die Creme so lange aufschlagen, bis die Masse schön cremig wird.

Ist die Creme fertig, diese in einen Spritzbeutel mit einer 15 bis 20 Millimeter Lochtülle umfüllen. Den gebackenen Kuchen vollständig auskühlen lassen, dann so halbieren, dass zwei gleichgroße Platten entstehen. Auf eine der Schnittseiten der Brioche die Creme aufspritzen. Auf die Schnittseite mit der Creme die Schnittseite mit dem Hagelzucker als Deckel aufsetzen.

Tipps

Da für den Teig viel Ruhezeit vonnöten ist, sollte mit der Zubereitung bereits am Vortag begonnen werden. In diesem Fall sollte der Teig nach dem Ruhen über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.

Falls der fertige Brioche-Teig zu trocken erscheint, kann man diesen, nachdem er aufgeschnitten wurde und noch bevor auf die Hälften die Creme aufgespritzt wird, mit ein bisschen Wasser und Orangenblütenwasser beträufeln. Der Briocheboden wird danach nicht mehr so trocken sein.

Die Tarte Tropézienne schmeckt am besten gekühlt. Weil der Brioche Teig sehr schnell trocken wird, die Torte innerhalb von ein bis zwei Tagen verspeisen.

Die Tarte Tropézienne kann auch eingefroren und nach dem Auftauen verspeist werden.