

# Tarte Tropicane

Von Thomas Behrens

## ZUTATEN (10 Portionen)

### Hefeteig

- 375 g Weizenmehl, Typ 550
- 42 g Hefe
- 80 g Zucker
- 1 Mark von einer Vanilleschote
- 75 g weiche Butter
- 150 g Vollei
- 100 ml Vollmilch
- Zwei Prisen Salz
- Etwas flüssige Butter zum Bestreichen

### Crème Patissière Mousseline

- 250 ml Milch
- 250 ml **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- 100 g Eigelb
- 80 g Zucker
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- 60 g Maisstärke
- 150 g Butter

### Glasur und Topping

- 40 g Kristallzucker
- 20 g Muscovado Zucker
- 30 ml Orangenlikör
- 50 g Hagelzucker
- 10 g Puderzucker
- Etwas Orangenabrieb



## ZUBEREITUNG

### Tarte

Die Hefe in der Milch auflösen und mit einem Teil des Zuckers füttern. Eier, Butter und Zucker mit der Vanille und dem Salz in der Küchenmaschine aufschlagen und die Hefemilch einrühren. Das Mehl hinein sieben und glattrühren. Teig abteilen, runderdrehen und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Tartes in einer Backform bei 170 °C Umluft im Ofen ca. 15- 25 Minuten ausbacken

### Crème Patissière Mousseline

Alle Zutaten bis auf die Maisstärke und das Eigelb aufkochen. Dann die Maisstärke hinzufügen und solange rühren bis die Bindung einsetzt. Nun den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn die Temperatur unter 90 °C liegt, das Eigelb mit dem Schneebesen einrühren. Das Rühren eine Weile fortsetzen damit die Masse cremig bleibt.

TIPP: Die Creme auf ein flaches Blech zum Auskühlen geben und Frischhaltefolie direkt auflegen damit keine Haut entsteht. Nach dem Auskühlen mit einem Schneebesen durchschlagen und in einen Dressiersack füllen.

Glasur

Orangenlikör und Zucker zusammen in einem Topf zu einem leichten Sirup aufkochen.

Eine feine Prise Salz dazu geben.

## ANRICHTEN

Das obere Drittel der Tarte abschneiden, mit dem Dressierbeutel die Creme in Tupfen aufsetzen. Als nächstes den Deckel in den Orangensirup tunken und danach in den Hagelzucker. Den Deckel aufsetzen und mit einem Hauch Puderzucker und einer Spur Orangenzeste garnieren.

Weitere Inspirationen & Rezepte für die professionelle Gourmet-Küche finden Sie unter  
[www.president-professionnel.de](http://www.president-professionnel.de)