

Nektarinen und Lebkuchen Torte

Zutaten für 6 Personen

1 Mürbteig
8 Nektarinen
100g Lebkuchen
3 Gelb Eier
100g Mandel Puder
20cl flüssige Sahne

Zubereitung

Der Ofen auf 180° aufwärmen.

Der Teig in eine 28 Durchmesser Torte Form einliegen.

Mit eine Küchenmaschine, der Lebkuchen in Puder Verwandlern. Der Zucker und die Mandeln dazu fügen.

Die Nektarinen schälen und in dünnen Scheiben schneiden.

In eine Schüssel die Ei gelbe mit die Shane mischen.

Die Lebkuchen Vorbereitung in die Form verteilen, die Nektarinen darüber legen und die Shane auf das alles gießen.

In den Ofen 35 Minuten tun.

Diese Torte genießt man handwarm oder kalt.

Tarte aux nectarines et au pain d'épice

Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte sablée
8 nectarines
100grs de pain d'épice
100grs de sucre semoule
3 jaunes d'œufs
100grs d'amandes en poudre
20 centilitres de crème liquide.

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Disposer la pâte dans un moule à tarte de 28cm de diamètre.

A l'aide d'un robot, réduisez le pain d'épice en poudre. Ajoutez le sucre et les amandes.

Eplucher les nectarines et couper-les en lamelles

Dans un saladier battre les jaunes d'œufs avec la crème.

Répartissez le mélange à base de pain d'épice sur le fond de tarte, posez les lamelles de nectarines par-dessus et versez la crème sur le tout.

Mettez au four pendant 35 minutes.

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

Tarta z nektarynkami i piernikiem

Składniki dla 6 osób

1 kruche ciasto
8 nektarynek
100 g piernika
100 g cukru kryształ
3 żółtka
100 g migdałów mielonych
20 centylitrów śmietanki

Przygotowanie

Nagrząć piekarnik do 180°C (termostat 7)
Rozłożyć ciasto w foremce 28 cm średnicy.
Przy pomocy miksera rozetrzeć piernik na pył. Dodać cukier i migdały
Obrać mandarynki i pokroić na cieniutkie plasterki
W misce ubić żółtka ze śmietanką.
Rozłożyć równomiernie na cieście piernik, rozłożyć cieniutkie plasterki
nektarynki, wlać krem.
Włożyć do piekarnika na 35 min.
Tarte podajemy zimną lub letnią