

Rezept von Marcel Vanic, Casinorestaurant Velden

Zwetschentarte mit Honig-Amaretto-Sabayon

25 Minuten/aufwändig



Zutaten für 4 Personen:

12 große Zwetschken, 2 EL Zimtzucker, 120 g Marzipan, 1 Packung Blätterteig, 2 EL heiße passierte Marillenmarmelade.

Für das Sabayon: 2 EL Honig, 8 cl Amaretto, 1/8 l Weißwein, 6 Eidotter, 2 EL Zucker.

Zum Garnieren: geröstete Mandelsplitter, gebundener Zwetschensaft und Minze.

Zubereitung:

Blätterteig ca. 3 mm dünn ausrollen und in 4 cm breite und 15 cm lange Stücke schneiden.

Mit einer Gabel den Blätterteig regelmäßig einstechen. Marzipan so dünn wie möglich ausrollen und in 3 cm breite und 13 cm lange Stücke schneiden. Marzipan auf den Blätterteig legen, sodass der Blätterteig rund um 5 mm zu sehen ist. Die Zwetschken entsteinen, in dünne Spalten schneiden und den Teig-Marzipanleck damit dachziegelartig belegen. Mit Zimtzucker bestreuen, im Rohr bei 200 °C 10 bis 12 Minuten backen. Danach sofort mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für das Sabayon alle Zutaten in einen Schneekessel geben und über Wasserdampf zu einer sämigen Masse aufschlagen.

Sabayon der Länge nach auf Teller ziehen und die Tarte darauf setzen. Mit gerösteten Mandelsplittern, gebundenem Zwetschensaft und Minzeblättern garnieren.