

Feigen-Mandel-Tarte mit Torroneparfait und Tonkabohnenschaum

Zutaten für 4 Personen

6 Stck. frische, reife Feigen
125 g Zucker
125 g Butter
(pomadig - weich aber nicht flüssig)
190 g Mandelstaub
25 g Cremepulver
15 g Rum bzw.
andere Geschmackliköre/-brände
190 g Vollei (ganzes Ei)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einer Rührmaschine 10 Minuten schaumig aufschlagen.

Die Masse in beschichtete Teflonförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) füllen.

Die Feigen waschen und in 1/6 schneiden. Die Feigenstücke vom Rand beginnend auf die Mandelmasse legen. Mit Puderzucker bestäuben und die Förmchen bei 200 °C Umluft ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und vorsichtig stürzen.

Statt Feigen kann man natürlich auch anderes Obst oder Trockenfrüchte verwenden.