

Marco Pierre White's Egg Custard Tart



Zubereitung

Teig herstellen: Mehl und Zucker in eine grosse Schüssel sieben, und die Butterstücke langsam in die Mehl-Zucker-Mischung einreiben oder im Rührwerk der Küchenmaschine zusammenrühren bis eine grobsandige Masse entsteht. Dann die Eigelbe hinzufügen und so lange weiterrühren bis der Teig zusammenkommt und glatt ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in Plastikfolie verpacken und 1 Stunde oder bis zum Gebrauch im Kühlschrank ruhen lassen.

Custard zubereiten: In der Zwischenzeit Eigelbe und Zucker in einer Schüssel cremig glatt schlagen. Doppelrahm zugeben und alles gut verrühren. Dann die Masse durch ein feines Sieb geben und beiseitestellen.

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Teig blindbacken: Den Teig dünn ausrollen und damit einen Tortenring oder eine Springform von 25 cm Durchmesser und 5 cm Tiefe auslegen. Zum Blindbacken (([Link How To](#))) den Teigboden und Rand mit passgenau geschnittenem Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten oder speziellen Backperlen beschweren. Die Backform in den Ofen schieben und den Teig so lange backen, bis er goldfarben und knusprig ist, das dauert ca. 30 Minuten. Lassen Sie das Papier und die Hülsenfrüchte oder Backperlen abkühlen, bevor sie diese entfernen. Dann noch einmal für 15 Minuten in den Backofen stellen, danach abkühlen lassen.

Backofentemperatur auf 135 °C reduzieren.

Backen: Alle Blasen entfernen, die sich auf der Oberfläche der Füllung gebildet haben und diese in die Tortenform geben. Mit Muskatnuss leicht bestäuben. Torte in den Ofen stellen und 90 Minuten garen, oder bis die Füllung einigermaßen fest ist. In der Mitte darf sie aber ruhig etwas wabbelig sein. Torte aus dem Ofen nehmen und bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.

Servieren: Die Torte mit einem heissen Messer in Viertel schneiden, dann jedes Viertel in Hälften schneiden. So gibt es schön gleichgrosse Stücke. Mit etwas Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Minzeblätter dekorieren.

Zutaten für 8-10 Personen

- 350 g Weissmehl
- 125 g Puderzucker
- 160 g Butter, in grosse Stücke geschnitten, zimmerweich
- 3 Eigelb

Custard

- 15 Eigelb
- 170 g Puderzucker
- 1 Liter Double Crème de la Gruyère
- ½ Teelöffel Muskatnuss, frisch gerieben

Zum Servieren

- Puderzucker und ein paar Minzezweige