

Suanis Florentiner Tarte

Ein goldener Nachmittag im Herbst. Das Licht fällt schräg durch die Bäume, tanzt auf den Blättern, zeichnet Muster auf den Waldboden wie eine stille Sprache der Erde.

Ich gehe nicht selbst hinaus, um die Nüsse zu sammeln, doch ich spüre die Fülle dieser Jahreszeit in jedem Bissen. Mandeln, Walnüsse, ein Tropfen Likör, was Mutter Erde uns schenkt, findet seinen Weg in meine Küche. Mit Dankbarkeit und Freude verwandle ich diese Gaben in eine Tarte, die nach Wärme schmeckt.

Ein Mürbeteig, der alles trägt. Ein Belag, der glänzt. Die Florentiner Tarte entsteht – ein nussiges Gedicht auf keksigem Grund. Sie ist unkompliziert und edel, schnell gemacht und doch voller Tiefe.

Ideal für Feste, für Freunde, für goldene Nachmittage.

Ich habe das Rezept inspiriert vom Klassiker „Italienische Nusstorte auf Mürbeteig“

(<https://www.chefkoch.de/rezepte/450641137509566/Italienische-Nusstorte-auf-Muerbeteig.html>)

mit meiner Handschrift versehen. Etwas mehr Mandeln, etwas weniger Sahne, ein Tropfen Likör. Keine Pistazien diesmal, dafür Walnüsse, die sich weich und würdevoll in die Masse fügen.

Zutaten für eine Tarteform (ca. 26 cm)

Für den Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter (kalt, in Stückchen)
- 70 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL kaltes Wasser (nach Bedarf)

Für den Belag:

- 150 g gehobelte Mandeln
- 100 g gehackte Walnüsse
- 100 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 1 EL Honig
- 1 EL Butter
- 1-2 EL Likör (z.B. Amaretto oder Nusslikör)

Zubereitung:

1. Mürbeteig: Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Den Teig ausrollen und in die gefettete Tarteform legen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Belag: Zucker, Sahne, Honig und Butter in einem Topf erhitzen, bis sich alles verbunden hat. Mandeln und Walnüsse unterrühren, zuletzt den Likör.
4. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun glänzt.
6. Abkühlen lassen – und genießen.

Serviervorschlag

Sie spricht für sich selbst und braucht durch ihren Gehalt kein Beiwerk. Für Feste eignet sich die Tarte auch als Blechversion in einem Backrahmen. So kannst Du passende Stücke, z.B. Quadrate oder Rauten schneiden und sie mit einem Klecks Eiscreme servieren.

Diese Tarte ist mehr als ein Kuchenrezept. Sie ist Dein Moment des Genusses, ein süßer Gruß aus der Vorratskammer der Erinnerung. Möge sie Dir schmecken und Dir und Deinen Lieben einen glücklichen Moment schenken.

