Herzensrezepte

Florentiner Tarte

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

Ich gehe nicht hinaus, um die Nüsse zu sammeln, und doch spüre ich die Fülle dieser Jahreszeit in jedem Bissen. Mandeln, Walnüsse, ein Tropfen Likör – kleine Gaben, die Mutter Erde uns schenkt und die in meiner Küche zu etwas Warmem werden.

Ein Mürbeteig, der trägt. Ein Belag, der glänzt. Eine Tarte, die sich nicht aufdrängt, sondern ankommt: nussig, weich, mit einem Hauch von Festlichkeit. Schnell gemacht, doch voller Tiefe. Für Freunde, für Feste, für goldene Nachmittage.

Inspiriert vom Klassiker Italienische Nusstorte auf Mürbeteig, habe ich ihr meine Handschrift gegeben: etwas mehr Mandeln, etwas weniger Sahne, ein Tropfen Likör. Keine Pistazien diesmal – dafür Walnüsse, die sich würdevoll in die Masse legen.

Zutaten

Für eine Tarteform (ca. 26 cm)

Mürbeteig

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter in Stückchen
- 70 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1–2 EL kaltes Wasser

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 (Amaretto oder Nusslikör)

Zubereitung

Mürbeteig

Verknete alles rasch zu einem glatten Teig und stelle ihn mindestens 30 Minuten kühl.
Rolle den Teig aus, lege ihn in die gefettete Tarteform und stich ihn mehrfach ein.

Belag

Erhitze in einem Topf Zucker, Sahne, Honig und Butter, bis alles verbunden ist.
Rühre Mandeln und Walnüsse ein, zuletzt den Likör.
Verteile die Masse gleichmäßig auf dem Teig.
Backe die Tarte bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 25–30 Minuten, bis die Oberfläche goldbraun glänzt.

Serviervorschlag

Diese Tarte spricht für sich. Sie braucht kein Beiwerk, nur einen Moment der Ruhe.

Für Feste eignet sie sich auch als Blechversion:
Quadrate oder Rauten schneiden, vielleicht mit einem Klecks Eiscreme servieren.

Schlussgedanke

Diese Tarte ist mehr als ein Rezept. Sie ist ein kleiner Gruß aus der Vorratskammer der Erinnerung – warm, nussig, freundlich.
Möge sie Dir und Deinen Lieben einen stillen, glücklichen Moment schenken.

