

Tourteau fromager

Eine Spezialität aus dem Poitou gefunden auf franzoesischkochen.de

- Backform 14 cm Durchmesser



Der Teig:

50 g Mehl
25 g Butter
11 g Zucker + 4 g Vanillezucker
1 EL Wasser

Alle Zutaten zu einem Teig vermischen.

Die Füllung:

150 g frischer Ziegenkäse (die Pyramide bei A., E. oder R.)
36 g Zucker
4 g Vanillezucker
40 g Mehl
2 Eier (S oder M)

Die Eier trennen Eiweiß mit einem Teelöffel Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen, das Mehl einrühren, dann den Ziegenkäse. Den Eischnee zugeben und unterrühren bis die Masse homogen ist.

Den Backofen auf 250 °C vorheizen (mehr geht bei mir nicht).

Den Teig dünn ausrollen, in die Form geben, mit den Fingern gut andrücken und einen kleinen Rand bilden.

15 Minuten bei 250 °C und weitere 15 Minuten bei 240 °C backen.* Bei leicht geöffneter Backofentür abkühlen.

Der Kuchen soll oben fast schwarz sein.

* 280 °C 10' dann 240 °C 20'