



Torte mit Kirschtomaten und Burrata

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 1 h **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 8

- *Schneller Blätterteig*
- 200 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 2 g Salz (1/2 Teelöffel)
- 100 g sehr kaltes Wasser
- *Für die Füllung*
- 75 g Frischkäse wie Mascarpone
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- Salz
- Pfeffer
- 20 Basilikumblätter
- 800 g Kirschtomaten
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Burrata
- Beträufeln mit Balsamico-Glasur
- Ein wenig Olivenöl

Chefkoch: Emma Geoffroy

Bereiten Sie diese köstliche Torte für ein perfektes Mittagessen mit Freunden zu – servieren Sie sie mit einem gemischten Blattsalat und genießen Sie die Aromen des Mittelmeers.

Reicht für: **8**

Zubereitungszeit: **1 h**

Kochzeit: **35 Minuten**

Teig

Das Mehl, die gewürfelte Butter und das Salz in die Rührschüssel geben. Bei niedriger Geschwindigkeitsstufe (2 auf einer Skala von 1 bis 6) mit dem Mixen beginnen und Wasser hinzufügen. Mixen Sie so lange, bis sich das Mehl mit dem Wasser vermischt hat. Darauf achten, dass einige Butterklumpen sichtbar bleiben. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben.

Den Teig mit einem Nudelholz zu einem Rechteck (15 cm x 45 cm) ausrollen. Das rechte Teigdrittel darüberlegen, dann das linke Teigdrittel darüber legen, so dass ein Quadrat entsteht. Eine Vierteldrehung machen. Ein weiteres Rechteck (15 cm x 45 cm) ausrollen. Das rechte Teigdrittel einarbeiten, dann das linke Teigdrittel einarbeiten und nochmals wenden.

Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Methode für die Torte

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Rollen Sie den Blätterteig aus, legen Sie ihn auf die Tortenform und schneiden Sie den überstehenden Teig mit einem Messer ab.

Den mit gemahlenem Ingwer, Salz und Pfeffer gewürzten Frischkäse darauf verteilen und ein Dutzend Basilikumblätter darüber streuen. Die Kirschtomaten dazugeben, mit Honig beträufeln und 35 Minuten lang kochen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Die Burrata in der Mitte platzieren, die restlichen Basilikumblätter dazugeben, das Olivenöl und den Balsamico-Guss darübergießen.



