

{ Silvia Moggiani



# Tarte au Lait mit Eierschwämmen und Pflaumen



für 6 Personen

- 20 g Butter
- 180 g Zucker
- 4 EL Wasser
- 100 g frische Eierschwämme
- 4 Pflaumen (oder Zwetschgen)
- Mürbeteig 33 cm Durchmesser



#### Vorbereitung

Ich entsteine die Pflaumen und schneide sie in Viertel. Dann heize ich den Backofen auf 180 °C vor, streiche ein Kuchenblech (33 cm Durchmesser) mit Butter aus und verteile die restliche Butter auf dem Blechboden.

#### Zubereitung

Für den Karamell gebe ich Zucker und Wasser in eine Pfanne und bringe den Zucker bei mittlerer Hitze zum Schmelzen. Sobald die Masse hellbraun ist, nehme ich die Pfanne vom Feuer und giesse den Karamell in die vorbereitete Form.

Als nächstes reinige und rüste ich die Eierschwämme, schneide sie in knapp 1 cm dicke Streifen und verteile sie zusammen mit den Pflaumenschnitzen auf dem Karamell. Darauf lege ich nun den gekauften Mürbeteig, wobei ich den Rand leicht umlege und zwischen Form und Früchten hinunterstosse, um der Tarte eine schönere Form zu geben.

Die Tarte wird während 20–25 Minuten gebacken, bis der Mürbeteig sich leicht färbt und der Karamell am Rand hervorquillt. Ich stürze die Tarte sofort. Vorsicht vor heissen Karamellspritzern!