

# Tarte Tropézienne



## Zutaten:

### Für den Brioche-Teig:

500 g Mehl  
220 ml Milch  
25 g frische Hefe  
2 EL Orangenblütenwasser  
60 g Zucker  
60 g weiche Butter  
1 Ei  
Hagelzucker zum Bestreuen  
1 Eigelb und 1 EL Milch zum  
Bepinseln

### Für die Füllung:

500 ml Milch  
100 g Zucker  
4 Eigelb  
70 g Mehl  
das Mark von 1 Vanillestange  
60-100 g Butter

1. Die Hefe in 220 ml lauwarmer Milch auflösen.
- 2 EL Orangenblütenwasser einrühren.
2. Das Mehl mit dem Zucker und dem Ei in einer Rührschüssel mischen. Die Hefemilch und die weiche Butter zugeben und etwa 10 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Der Teig soll sich von der Schüssel lösen und eine Kugel formen.
3. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech vorformen und im Backofen bei 40° 30 Minuten gehen lassen.
4. Dann Backofen auf 190° vorheizen, die Tarte mit einer Eigelb-Milch-Mischung bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und

ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, quer durchschneiden und mit der Creme füllen.

### Füllung:

1. Milch mit Vanillemark mischen. Aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und zunächst 3 Eigelb und den Zucker unterrühren, dann das Mehl eszlöffelweise unterrühren.
2. Das restliche Eigelb hinzugeben und alles bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, 2 min rühren.
3. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und dann die Butter in kleinen Stücken unter die Milchcreme heben. Crememasse im Kühlschrank abkühlen lassen.

## Hinweise:

In Saint-Tropez wird diese Tarte in verschiedenen Größen angeboten. Sie wurde 1955 von Alexandre Micka erfunden und durch Brigitte Bardot bekannt, weil sie bei einem Filmdreh dafür geschwärmt haben soll.

Orangenblütenwasser kann man in der Apotheke bestellen.

### Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Nachspeisen, Kuchen, französisch

Rezeptanpassungen und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023