

Französische Chicoreetorte

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Ø
ca. 12 Portionen:

Der Teig:

150 g Weizenmehl, glatt
75 g Weizenvollkornmehl
Salz, Koriander gemahlen

110 g Butter, kalt, mit der
Röstireibe gerieben

2 ST Eier

Der Belag:

ca.7 ST Chicorée
Salz

4 ST Eier
300 ml Rahm
100 ml Milch
150 g Bergkäse, fein gerieben
2 ST Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss



Herstellung:

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, würzen und kalte, grob geriebene Butter kurz miteinander zwischen den beiden Händen abreiben.
2. Die Eier hinzugeben und kurz aber exakt abarbeiten (brandig werden!!).
3. 15 Minuten kühl stellen und dann für 5-10 Minuten aus dem Kühlschrank nehmen, 1 cm dick ausrollen, in die Springform breiten und den Rand etwas hochziehen.
4. Den Brüsseler Spitzen kegelförmig den Strunk herausschneiden und in 1 cm dicke Ringe schneiden.
5. In Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abseihen (leicht ausdrücken) und etwas salzen.
6. Rahm, Milch, Eier, geriebenen Käse vermengen und gut abwürzen.
7. Die Chicoréestreifen auf den Teig verteilen, die Royale darüber gießen und im Backofen bei 170 °C ca. 40-45 Minuten backen.
8. Abkühlen lassen und. . .
9. genießen

