

## Mit einer Tarteform französisches Lebensgefühl zaubern

**Köln, 07.03.2017 – Kaum etwas drückt die Kunst das Leben in Frankreich zu genießen so aus, wie der Verzehr kulinarischer Köstlichkeiten. Sei es Wein, Kaffee sowie Gebäcke wie Croissants oder Baguette – Die Liebe zum Leben geht oft durch den Magen. Zu den bekanntesten Spezialitäten aus Frankreich zählen auch Tartes und Quiches, die in speziellen Tarteformen zubereitet werden.**

Eine Tarte könnte man ins Deutsche mit „Torte“ übersetzen, doch beide haben grob nur die Form miteinander gemein. Die französische Tarte besteht zunächst einmal aus einem neutralen Mürbeteigboden, der ohne Zucker oder Salz auskommt. Der Geschmack der Tarte kommt besonders durch die Füllung und den Belag zum Tragen. Dabei kann sie sowohl eher herzhaft-deftig, fruchtig, aber auch aromatisch süß ausgerichtet sein. Beläge wie Fisch, Käse, Fleisch oder Gemüse - gemischt mit Sahne und Ei - sind deshalb für eine Tarte genauso wenig ungewöhnlich, wie Äpfel, Birnen oder eine Puddingcreme. Nahezu identisch sind die Tartelettes. Diese Mini-Ausführungen der Tarte werden in kleineren Portionsgrößen serviert.

Eng mit der Tarte verwandt ist die Quiche. Das aus Lothringen stammende Gebäck besitzt jedoch einen gewürzten Mürbeteigboden und wird klassisch mit einer Mischung aus Eiern und Milch belegt. Die bekannteste Variante ist die „Quiche Lorraine“, die noch zusätzlich mit viel Speck garniert wird. Tartes und Quiches lassen sich manchmal nicht exakt voneinander unterscheiden. Quiches, die andere Zutaten als Gemüse enthalten, sind nach strenger Auslegung eigentlich Tartes, werden aber zum Teil dennoch als Quiches bezeichnet.

## Eine Tarteform für Quiche und Tarte

Auch bei der Zubereitung und der Wahl der Backformen kommt dieses vage Verhältnis zum Ausdruck. Für eine Tarte benutzt man ursprünglich eine Tarteform mit flachem Boden und einem geriffelten bis gewellten Rand. Die Quicheform ist von einer Tarteform dabei kaum zu unterscheiden. Traditionell soll die Form für Quiche etwas höher sein, als eine Tarteform. Deshalb benutzt man heutzutage für beide Gebäcke meistens ein und dieselbe Form.

Natürlich kann man Tartes oder Quiches auch in einer runden oder flachen Form, wie einer Springform zubereiten, doch das originäre Backgefühl stellt sich nur mit einer echten Tarteform ein. Die Wahl des Materials hängt dabei von den Vorlieben eines jeden Backenthusiasten selbst ab. Die ganze Bandbreite von Formen für Tartes lässt sich unter [www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Tarteform/](http://www.meincupcake.de/shop/Backformen-und-Backbleche/Tarteform/) erkunden.

## Hebeboden einer Tarteform lässt Gebäck leicht lösen

Eine Tarteform aus Metall ist meist mit einer Antihaft-Beschichtung versehen, die nur mit ein wenig Mehl bestäubt werden muss. Viele namhafte Hersteller wie Städter, masterclass oder De Buyer setzen auf diese stabile Bauweise der Tarteform, die inzwischen auch verstärkt mit einem

Hebeboden ausgestattet sein kann. Ein leichter Druck mit der Hand von unten gegen den aufliegenden Boden löst das Gebäck somit noch schneller aus der Tarteform. Neben der runden Tarteform finden sich auch immer mehr eckige oder mit Motiven versehene Formen auf dem Markt wieder.

## **Tarteform aus Keramik – Schnitffest und robust**

Auch eine keramische Tarteform hat ihre Vorteile. Zwar nimmt sie die Hitze des Ofens etwas langsamer auf, verteilt sie aber effizienter im Gebäck. Zudem weist sie zum einen eine ansprechende Optik auf und kann zum Servieren direkt auf dem Tisch präsentiert werden. Zum anderen ist sie im Vergleich zu den metallischen Ausführungen schnitffest. Plötzliche Temperaturveränderungen können bei einer Keramikform jedoch Risse nach sich ziehen. Auch Silikon ist ein gern verwendetes Material für eine Tarteform. Hier muss kaum etwas eingefettet werden und das Gebäck lässt sich leicht lösen. Die Tarteform aus Silikon bedarf keiner großen Reinigung und kann schnell sowie platzsparend im Schrank verstaut werden.

## **Blindbacken in der Tarteform**

Übrigens: Ganz gleich welche Art von Tarteform man wählt, der Boden für eine Tarte wird immer blind gebacken, damit er schön dünn bleibt und die Füllung später den geschmacklichen Hauptanteil ausmacht. Dazu werden einfach trockene Hülsenfrüchte, wie Erbsen oder Bohnen, im Ofen über den gesamten Teig verteilt.

## **Über die CAKE MART GmbH**

Der von der CAKE MART GmbH betriebene Onlineshop MeinCupcake.de ist seit 2010 die Anlaufstelle für Backprofis sowie Hobbybäcker. Der Shop bietet eine einzigartige Auswahl an nützlichen Backzutaten und hochwertigem Backzubehör. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit etwa 10.000 verschiedene Produkte rund um das kreative Backen und die individuelle Tortendekoration. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch im stationären Einzelhandel aktiv und unterhält Filialen in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf.

CAKE MART GmbH  
Andre Werner  
Vogelsanger Straße 354  
50827 Köln  
Tel.: 0221 / 29980474  
E-Mail: [publicrelations@meincupcake.de](mailto:publicrelations@meincupcake.de)  
Web: [www.meincupcake.de](http://www.meincupcake.de)