



TARTE SOLEIL



55MIN | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor.
- Legen Sie die erste Scheibe Blätterteig auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech.
- Verteilen Sie das Pesto auf dem Teig, lassen Sie dabei einen Rand von ca. 2 cm frei.
- Befeuchten Sie den Rand mit Wasser und bedecken Sie ihn mit der zweiten Blätterteigscheibe. Drücken Sie die Ränder mit den Fingern zusammen. Den Teig mit verquirltem Ei bepinseln.
- Legen Sie ein umgedrehtes Glas in die Mitte des Teigs und schneiden Sie 24 Streifen von der Mitte nach außen.
- Entfernen Sie das Glas und verdrehen Sie jeden Teigstreifen, wobei Sie ihn vorsichtig drehen, damit er am Boden nicht einreißt.
- Bestreuen Sie die Tarte Soleil mit Sesam und backen Sie sie für ca. 30 Minuten.

Dieses Rezept finden Sie unter pépitesdenoisette.fr



Einkaufsliste

ZUTATEN

2 Blätterteige
1 Glas grünes Pesto
1 Ei
2 Esslöffel Sesam

Les Janelles

www.les-janelles.com

contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

