HIMBEER BAISER TARTE MIT MANDELBODEN | INTERSPAR #1

- ANZEIGE -

Zubereitungszeit
90 Minuten

Back-/Kochzeit
18 Minuten

Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	22 cm
Höhe:	10 cm

MÜRBETEIG

Verbinde den Zucker mit der Butter, dem Salz und Vanilleextrakt. Füge das Eigelb hinzu und knete es kurz ein. Füge das Mehl und die gemahlenen Mandeln hinzu und knete den Teig kurz durch. Stelle ihn abgedeckt 1 Stunde in den Kühlschrank.

HIMBEERCREME

Lasse die Himbeeren auftauen und püriere sie fein. Gib sie in einen Topf und füge das Eigelb, den Zucker, Zitronensaft und die Stärke hinzu und lasse die Masse unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Masse einmal aufkocht. Streiche die Creme nun durch ein Haarsieb, um die Kerne zu entfernen und rühre dann die Butter ein.

TARTE

Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer bemehlten Silikonmatte etwa 4 mm dünn aus, zu einem etwa 26 cm großen Kreis. Besprühe die Tarteform mit Hebeboden mit Backtrennspray und lege die Form mit dem Teig aus. Schneide die Überreste weg, daraus kannst du Kekse backen. Stich den Teig mehrmals mit einer Gabel ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U in etwa 15-18 Minuten goldbraun. Drücke den Teig mit einem Glas herunter, falls er leicht aufgegangen ist. Lasse ihn komplett abkühlen und hebe ihn aus der Backform heraus.

Befülle die Tarte mit der Himbeercreme und stelle sie für mindestens 1 Stunde kühl. Etwa 1 Gläschen Himbeercreme bleibt übrig, das könnt ihr als Brotaufstrich verwenden – dafür im Kühlschrank lagern.

BAISER

Verrühre das Eiweiß mit dem Salz, Zitronensaft und Zucker und stelle die Schüssel über ein leicht kochendes Wasserbad. Erwärme das Eiweiß während dem Rühren über dem Wasserbad für etwa 5 Minuten. Nimm es dann vom Herd herunter und schlage die Baisermasse etwa 20 Minuten weiter, damit sie stabil wird und abkühlt. Fülle das Baiser in einen Spritzbeutel und dekoriere die Tarte damit. Alternativ kann das Baiser auch mit einem Teigschaber oder Löffel aufgetragen werden.

Flambiere das Baiser nach Belieben mit einem Gasbrenner und serviere die Tarte sofort.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MÜRBETEIG:

- [ ] **80 g** Zucker
- [ ] **160 g** Butter (kalt)
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **120 g** Mehl
- [ ] **120 g** Mandeln (gemahlen)

HIMBEERCREME:

- [ ] **500 g** Himberren (TK)
- [ ] **4** Eigelbe
- [ ] **40 g** Zucker
- [ ] **20 ml** Zitronen (Saft)
- [ ] **2 TL** Speisestärke
- [ ] **70 g** Butter

BAISER:

- [ ] **4** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1** Zitrone (Saft)
- [ ] **150 g** Zucker

HIMBEER BAISER TARTE MIT MANDELBODEN | INTERSPAR #1