

Nusschnittlis (Raoul Maeder)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 40g de sucre semoule
- 80g de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 6g de cannelle
- 20g de poudre de noisettes
- 200g de farine
- 1 cuillère à café de carbonate d'ammonium (je n'en avais pas)
- 45g de poudre de noisettes
- 45g de noisettes effilées
- 45g de poudre d'amandes
- 45g d'amandes effilées
- 13g de cannelle
- 125g de blancs d'œufs

Préparation

1. dans une casserole et chauffez le mélange en remuant sans cesse.
2. Arrêtez avant l'ébullition.
3. Etalez la pâte linzer à la cannelle et foncez les cercles beurrés.
4. Garnissez chaque fond de tarte de de confiture.
5. Versez ensuite la garniture amande/noisette/cannelle dans les fonds de tarte et laissez sécher 24h à température ambiante.
6. Si vous le voulez, saupoudrez avec des amandes et noisettes effilées ou hachées.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com