

Himbeer-Passionsfrucht-Tarte

Ingrédients

- 60g zimmerwarme Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 180g Mehl T55
- 50g Speisestärke
- 50g zimmerwarme Butter
- 75g Mandelpulver
- 10g Speisestärke
- 70g Puderzucker
- 1 Ei
- 125g Himbeeren
- 55g Passionsfruchtpüree
- 2 Eier
- 60g Zucker
- 5g Speisestärke
- 65g Butter
- 1 Passionsfrucht
- 250g Himbeeren

Préparation

1. Heute ein Rezept, das nach Sonne und Sommer duftet: die Kombination von Himbeere und Passionsfrucht in einer ganz einfachen und schön säuerlichen Tarte!
2. Ausrüstung: Mini-Palette Perforiertes Blech Gezackter Ring von De Buyer Zubereitungszeit: 1 Stunde + 30 Minuten Backzeit Für eine Tarte mit 20 cm Durchmesser: Mandelmürbeteig: zimmerwarme Butter Puderzucker Mandelpulver 1 Prise Salz 1 Ei Mehl T55 Speisestärke Butter mit Puderzucker, Mandelpulver und Salz vermengen.
3. Wenn die Mischung homogen ist, mit dem Ei emulgieren.
4. Anschließend Mehl und Speisestärke untermischen, bis ein homogener Teig entsteht, aber nicht länger.
5. Eine Kugel formen, einwickeln und mindestens 2 Stunden kühl stellen.
6. Dann den Teig auf 2 mm Dicke ausrollen und in den Ring legen.
7. Den Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank oder Gefrierschrank ruhen lassen.
8. Mandelcreme mit Himbeeren: zimmerwarme Butter Mandelpulver Speisestärke Puderzucker 1 Ei Himbeeren Butter mit Puderzucker, Speisestärke und Mandelpulver vermengen.
9. Zum Schluss das Ei hinzufügen.
10. Anschließend die Mandelcreme auf den Mürbeteig geben und die Himbeeren leicht hineindrücken.
11. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 170°C 25 bis 30 Minuten backen.
12. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen den Ring entfernen und abkühlen lassen.
13. Passionsfrucht-Cremeux: Passionsfruchtpüree 2 Eier Zucker Speisestärke Butter Das Passionsfruchtpüree erhitzen.
14. Eier mit Zucker und Speisestärke verrühren.
15. Dann die Hälfte des Passionspürees unter ständigem Rühren darauf gießen, dann alles in den Topf zurückgießen.

16. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen.
17. Vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und die Creme mit einem Stabmixer einige Minuten lang mixen.
18. Die Creme auf den abgekühlten Tarteboden gießen, die Oberfläche glatt streichen und die Tarte in den Kühlschrank stellen, bis die Creme abgekühlt ist.
19. Zusammenbau: 1 Passionsfrucht Himbeeren Die Passionsfrucht auf der Creme verteilen.
20. Dann die Himbeeren halbieren und auf der Oberfläche der Tarte anrichten und genießen!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com