



## Tarte aux pommes et aux amandes

## Apfelkuchen mit Mandeln

350 g de pâte brisée  
15 cl de crème liquide  
300 g de brousse  
30 g de farine + 1 c.à c.  
3 œufs  
60 g de sucre en poudre  
3 grosses pommes  
40 g de poudre d'amandes  
40 g de beurre + 20 g pour le moule  
1 c.à c. de vanille liquide  
1 pincée de sel  
sucre glace

350 g Mürbeteig  
150 ml flüssige Schlagsahne  
300 g Brousse (milder Ziegen- oder Schafsfrischkäse)  
30 g Mehl + 1 EL  
3 Eier  
60 g Kristallzucker  
3 große Äpfel  
40 g gemahlene Mandeln  
40 g Butter + 20 g zum Fetten der Form  
1 TL flüssige Vanille  
1 Prise Salz  
Puderzucker

**Chauffez** le four sur th 6 (180°C)  
Mélangez dans un grand saladier la crème liquide avec la brousse, **le sucre en poudre**, deux jaunes d'œufs, la **poudre d'amandes**, la farine, la vanille liquide et le beurre fondu. Incorporez deux blancs fouettés en neige molle avec le sel.  
Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et tapissez-en un **moule à tarte à charnière** beurré et fariné, en faisant remonter sur le bord. Crantez tout le tour avec le côté non tranchant d'un couteau. **Badigeonnez** le fond de tarte avec un œuf battu.  
**Pelez et épépinez** les pommes, puis découpez-les en lamelles.  
Versez la préparation aux amandes **sur le fond** de pâte et ajoutez les pommes. Glissez au four env. 40 min. pour faire dorer la tarte.  
**Saupoudrez-la** de sucre glace et savourez-la tiède.

**Erhitzen** Sie den Backofen auf 180°C  
Mischen Sie in einer großen Schüssel die Sahne, den Frischkäse, **den Kristallzucker**, 2 Eigelb, die **gemahlene Mandeln**, das Mehl, Vanille und die geschmolzene Butter. Arbeiten Sie zwei mit dem Salz zu weichem Schnee geschlagenen Eiweißen ein.  
Legen Sie den auf 5 mm ausgerollten Mürbeteig in eine gefettete und gemehlte **Springform** und bilden Sie einen Rand. Versetzen Sie mit dem Messerrücken den Rand mit einem Wellenmuster. **Bestreichen Sie** den Boden mit einem verschlagenen Ei.  
**Schälen und entkernen** Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in sehr dünne Scheiben.  
Gießen Sie die Mandelmischung **auf den Boden** und fügen Sie die Äpfel hinzu. Schieben Sie für 40 Minuten die Tarte in den Ofen bis sie gebräunt ist.  
**Überstäuben Sie** sie mit Puderzucker und kosten Sie sie lauwarm.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)

