

Tarte meringuée aux framboises



Himbeertarte mit Baiserhaube

Pour 6 personnes

250 g de pâte brisée (fraîche)
Beurre pour le moule
2 c. à s. de confiture de framboise
1 c. à s. de rhum
300 g de framboises fraîches
3 blancs d'œufs
4 c. à s. de sucre
2 c. à s. d'amandes râpées
sucre en poudre pour saupoudrer

Für 6 Personen

250 g frischer Mübeteig
Butter für die Form
2 EL Himbeerkonfitüre
1 EL Rum
300 g frische Himbeeren
3 Eiweiß
4 EL Zucker
2 EL gemahlene Mandeln
Zucker zum Bestreuen

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule à tarte d'un diamètre de 26 cm et tapissez le fond et le bord avec la pâte brisée. Piquez le fond de la pâte plusieurs fois à l'aide d'une fourchette et cuisez-la à mi-hauteur dans votre four pendant 15 mn.

Entre-temps, mélangez la confiture de framboises et le rhum dans un **réipient**.

Lavez les framboises fraîches et **égouttez-les**.
Pour la meringue, Montez les blancs en neige ferme avec le sucre et incorporez délicatement les amandes.

Enduisez la pâte brisée demi-cuite avec le mélange confiture de framboise et rhum, répartissez les framboises sur le mélange.

Enfin, garnissez avec la préparation pour la meringue saupoudrez l'ensemble avec du sucre et **enfournez à nouveau** pendant 10 mn.

Heizen Sie den Backofen auf 180°C vor.

Buttern Sie eine Tarte-Form von 26 cm Durchmesser und legen Sie den Boden und den Rand der Form mit dem dünn ausgerollten Mübeteig aus. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in den Teig und backen ihn auf mittlerer Schiene 15 Min. vor.

In der Zwischenzeit mischen Sie die Himbeerkonfitüre mit dem Rum in einem **Gefäß**. Waschen Sie die Himbeeren und **lassen sie abtropfen**. Für das Baiser schlagen Sie die Eiweiße zu festem Schnee und lassen Sie den Zucker einrieseln, dann die gemahlene Mandeln. **Streichen Sie** den halbgaren Mübeteig mit der Himbeerkonfitüre ein und verteilen die Himbeeren darauf. Dann streichen Sie die Baisermasse obenauf, streuen etwas Zucker darüber und geben den Kuchen **erneut in den Ofen** für 10 Minuten.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuchs!

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)

