Stachelbeer-Tarte mit Mandelbaiserhaube



Für Fans von Stachelbeeren und Baiser ein echter Genuss!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 3 Eigelb
- 110 g Zucker
- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter, gewürfelt

Für den Belag

500 g Stachelbeeren
3 Eiweiß
110 g Zucker
50 g Mandeln, gemahlen
20 g Mandelblättchen

Wer mag

100 g Schlagsahne
Abrieb von 1 Limette

ZUBEREITUNG

1. Eine Tarteform (24-26 cm ø) oder länglich wie bei mir einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Eier trennen. Eigelb, Zucker, Mehl und Butter in Würfeln zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie verpackt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. In der Zwischenzeit die Stachelbeeren waschen und putzen.
4. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas Größer als die Form ausrollen, in die vorbereitete Form legen, andrucken und die überstehenden Teigreste abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Stachelbeeren belegen.
6. Für 20 Minuten in der Ofenmitte vorbacken.
7. Für die Mandelbaiserhaube Eiweiß und Zucker steif schlagen. Gemahlene Mandeln unterheben. Eischnee über die Stachelbeeren geben. Mit Mandelblättchen bestreuen. Bei gleicher Temperatur in 20-25 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.
8. Die Sahne steif schlagen und den Limetten-Abrieb unterheben. In einer separaten Schüssel zu der Tarte servieren.