

Stachelbeer-Baiser-Tarte



Zutaten (26er Tarteform - 12 Stücke):

Mürbeteig:

200 g Mehl
8 g Vanillezucker
1/2 Pkt Backpulver
1/2 Prise Salz
1 Eigelb
1 EL Milch
80 g Puderzucker
80 g Butter

Füllung:

1 großes Glas Stachelbeeren (680 g)
40 g Stärke
2 EL Paniermehl

Belag:

4 Eiweiß
200 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen klassischen Mürbeteig zubereiten und in Folie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Während der Kühlzeit eine Tarteform fetten und den Backofen auf 150 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Dann den Belag zubereiten. Hierzu Stachelbeeren samt Flüssigkeit in einen Topf geben, leicht zerdrücken und erhitzen. Unterdessen Stärke mit etwas Wasser anrühren und zur Stachelbeermasse geben. Alles kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Nach der Kühlzeit mit dem Mürbeteig die Tarteform auskleiden. Dann das Paniermehl gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verstreuen. Den abgekühlten Stachelbeerkompott darauf verteilen. Die Tarte in den vorgeheizten Backofen geben und auf der untersten Schiene 20 Minuten backen.

Die Tarte danach auf die mittlere Schiene verlegen und weitere 10 Minuten backen.

Währenddessen die Baisermasse zubereiten. Hierzu Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Baiser auf die Tarte streichen und nochmals 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen und danach auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp:

Falls nötig, die Baiseroberfläche mit einem Gasbrenner nachflambieren.

Nährwertangaben: 293 kcal p.P, 71g KH p.P.