KIRSCH-LAVENDEL TARTE MIT BAISER

REZEPT FÜR: 35 X 13CM TARTE FORM
DAUER: 6 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 45 MIN | RUHE-/BACKZEIT: 5 STD 15 MIN)

ZUTATEN

BODEN
150g Mehl + Mehl zum Kneten
50g Puderzucker
Prise Salz
1/2TL Vanilleextrakt
1 Eigelb
100g kalte Butter

FÜLLUNG
600TK Sauerkirschen
150g Zucker
150g Butter
3 Stängel Lavendel
3 Eier
2 Blatt Gelatine
Prise Salz

TOPPING
2 Eiweiß
100g Zucker
Prise Salz
10 ganze Kirschen mit Stiel
1 EL Rohrzucker
frischer Lavendel
Blümchen

1. TK Kirschen noch gefroren in ein Sieb schütten und dieses auf eine mittelgroße Schüssel setzen. Bei Raumtemperatur auftauen und abtropfen lassen. Anschließend restlichen Saft aus den Kirschen drücken, Saft auffangen und beides Beiseite stellen

2. Für den Tarteboden kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten mit bemehlten Händen zu einem homogenen Teig kneten. Diesen Mürbeteig zu einer einem flachen Rechteck drücken und dieses mit Frischhaltefolie umwickeln. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühlen

3. Für die Füllung den Saft der Sauerkirschen mit Zucker, Butter und Lavendelstängel aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Lavendel herausnehmen. Eier verquirlen und zügig in die Kirschmasse rühren. Diese Masse nun durch ein Sieb passieren und in einem sauberen Topf wieder auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in das noch heiße Kirsch-Curd rühren. Mit einer Prise Salz abschmecken und Beiseite stellen

4.Gekühlten Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Risse mit Teig von den Rändern verschließen. Teig in eine rechteckige Tarteform legen , an Boden und Seiten fest drücken und überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Stück Backpapier auf den rohen Tarteboden legen und mit Keramikperlen oder trockenen Erbsen 20 Minuten blind backen. Boden anschließend vollständig auskühlen lassen

5. Die ausgedrückten Sauerkirschen auf dem Tarteboden verteilen und mit dem leicht abgekühlten Kirsch-Lavendel Curd übergießen. Glatt streichen und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen

6. Für das Topping Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen und nach und nach Zucker einrieseln lassen. Ca. 5 Minuten weiterschlagen, bis eine helle und glänzende Baisermasse entstanden ist. Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfer auf die Tarte setzen. Zusätzlich mit frischem Lavendel, Kirschen (im Ganzen, sowie halbiert) und Rohrzucker garnieren. Nach Belieben kann der Baiser zudem mit einem Flambierer angebräunt werden. Tarte bis zum Anschnitt im Kühlschrank kühlen

NOTIZEN