

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MERINGIERTE JOHANNISBEER HIMBEER WÄHE

Zutaten:

1 Rolle *	Blätterteig
80 g	gemahlene Mandeln
75 g	Rohrzucker
500 g	Johannisbeeren
50-100 g	Himbeeren
2 Stk.	Frische Eier
ca. 2 DL	Vollrahm

Meringues Haube:

4 Stk.	Frische Eiweisse
ca. 80 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Pack	Vanillezucker
etwas	rote Speisefarbe

ZUBEREITUNG

Die Johannisbeeren vom Strunk entfernen

Den Backofen auf 200-210° C vorheizen. Eine Tarteform von 20cm Durchmesser mit der Butter fetten, mit dem Mehl ausstreuen und dem Blätterteig auskleiden (alternativ Backpapier verwenden). Kurz kühl stellen.

Die gemahlene Mandeln mit der Hälfte des Zuckers vermischen. Die Eier mit dem Rahm mischen.

Die Form aus dem Kühlschrank nehmen, den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit der Mandelmischung bestreuen. Die Johannisbeeren und Himbeeren darauf verteilen. Den Guss darüber leeren.

Die Tarte ca. 30 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen.

Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Den Vanillezucker beifügen.

Die Meringue Masse auf dem Kuchen verteilen und im Ofen bei ca. 160° C ca. 5-7 Minuten fertig backen.

Mit ein paar Johannisbeeren fertig dekorieren. En guete☺.