

Tarteform mit Heheboden Ø 20 cm



Art.-Nr. 666085



STÄDTER®

Frangipane-Waldbeer-Tarte

FÜR EINE Ø 20 CM TARTEFORM | ARBEITSZEIT: 25 MINUTEN | BACKZEIT: 20 MINUTEN

Zutaten für den Mürbeteig: 230 g Butter, 100 g Puderzucker, 2 Eier, 300 g Weizenmehl (Type 405), 100 g Mandeln (gerieben), 1 Prise Salz | **Zutaten für die Frangipane-Masse:** 240 g Marzipan, 15 ml Rum, 140 g Butter, 2 Eier, 15 g Vanillepuddingpulver, 30 g Zucker, 140 g fertigen Pudding | **Zutaten für die Waldbeersahne:** 250 g Schlagsahne, 60 g STÄDTER Sahnefest Waldbeere, 50 ml Wasser

Zubereitung:

Für den Mürbeteig die Butter mit dem Puderzucker cremig verrühren. Die Eier nacheinander zugeben und unterlaufen lassen. Das Mehl, die geriebenen Mandeln und das Salz in einem Schwung ebenfalls dazugeben, bis alles gut miteinander vermischt ist. Denn Teig luftdicht verpacken und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend entnehmen und auf 0,5 cm dicke ausrollen. Die Teigplatte vorsichtig über die STÄDTER Tarteform mit Ø 20 cm legen und die Ränder und den Boden andrücken. Die überhängenden Reste mit einem Messer abschneiden.

Für die Frangipane-Masse das Marzipan mit dem Rum zu einer weichen Masse verrühren. Zusammen mit der Butter cremig aufschlagen. Die Eier, das Puddingpulver und den Zucker hinzugeben und aufschlagen. Anschließend den fertigen Pudding hinzugeben und unterrühren. Die Masse in die ausgelegte Tarteform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Für die Waldbeersahne die Schlagsahne luftig aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest mit dem Wasser verrühren. Dann die aufgeschlagene Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und die Tarte damit dekorieren.



Tart tin with removable bottom 20 cm



Item no. 666085



STÄDTER®

Frangipane and wild berry tart

FOR A 20 CM TART TIN | PREPARATION TIME: 25 MINUTES | BAKING TIME: 20 MINUTES

Ingredients for the shortcrust pastry: 230 g butter, 100 g icing sugar, 2 eggs, 300 g wheat flour (type 405), 100 g ground almonds, 1 pinch of salt | **Ingredients for the frangipane filling:** 240 g marzipan, 15 ml rum, 140 g butter, 2 eggs, 15 g vanilla pudding powder, 30 g sugar, 140 g ready-made pudding | **Ingredients for the wild berry cream:** 250 g whipping cream, 60 g STÄDTER Whipped Cream Fix Wild Berry, 50 ml water

Preparation:

For the shortcrust pastry, cream the butter and icing sugar together. Add the eggs one at a time and mix well. Add the flour, ground almonds and salt all at once and mix well until everything is well combined. Wrap the dough in cling film and place in the fridge for a few hours. Remove from the fridge and roll out to a thickness of 0.5 cm. Carefully place the dough sheet over the STÄDTER tart tin (Ø 20 cm) and press down the edges and base. Cut off the excess dough with a knife.

For the frangipane filling, mix the marzipan with the rum to form a soft mixture. Beat together with the butter until creamy. Add the eggs, custard powder and sugar and beat. Then add the finished custard and stir in. Pour the mixture into the lined tart tin and bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 20 minutes. Remove from the oven and leave to cool completely.

For the wild berry cream, whip the cream until light and fluffy. Mix the STÄDTER Whipped Cream Fix with the water. Then fold in the whipped cream. Fill a piping bag and decorate the tart with it.