

Himbeer & Limetten Tarte



Tarte

- 325 g Mehl
- 200 g Butter, Emmi
- 50 g Ei
- 125 g Puderzucker
- 1 Stk. IBC Power Flower, Azo frei, rot
- ½ Stk. IBC Power Flower, Azo frei, weiss

Power Flower mit ca. 20 g Butter schmelzen. Zucker und Ei vermengen und cremig rühren. Ei begeben sowie nach und nach das Mehl. Kneten bis sich eine glatte Masse geformt hat. Auf 2.5 mm ausrollen und kühl stellen. In einen 15 cm perforierten Ring legen und bei 160°C für 20 Minuten backen .

Mandel Biskuit

200 g	CARMA® Mandelmasse 1:1
200 g	Ei
60 g	Butter, Emmi
45 g	Mehl
2 g	Backpulver
2 Stk.	Limetten, Abrieb

Mandelmasse zusammen mit dem Ei zu einer glatten Masse rühren. Die aufgelöste Butter und Limettenschalen der Masse begeben. Mehl und Backpulver sieben und vorsichtig in die Masse einrühren. Anschliessend die Masse in eine Flexipan Matte (25 x 35 cm) füllen und bei 180°C ca. 20 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen und weiter in Platten von Ø 13 cm verarbeiten.

Ruby Rubina Mousse

250 g	Milch, Emmi
10 g	Randensaft
40 g	Eigelb
515 g	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
12 g	Gelatine
450 g	Rahm, Emmi, aufgeschlagen

Milch, Randensaft und Eigelb zur Rose kochen. Aufgeweichte Gelatine begeben. Couverture schmelzen. Masse über die Couverture geben und mit dem Stabmixer homogenisieren. Auf 30°C abkühlen lassen und den geschlagenen Rahm unterheben.

Himbeer Gelée

410 g	Himbeerpüree, Boiron
75 g	Invertzucker
105 g	Zucker
8 g	Pektin NH

Zucker und Pektin vermengen. Alle Zutaten auf 103°C erhitzen. In 13 cm Ringe giessen und in den Tiefkühler stellen.

Limetten Crème

345 g	Limettensaft
345 g	Zucker
345 g	Eigelb
450 g	Butter, Emmi
4 g	Gelatine

Die Hälfte des Zuckers mit dem Limettensaft aufwärmen. Den restlichen Zucker mit dem Ei vermengen. Weiterverfahren wie für eine Patissiercreme. Gelatine begeben und direkt zur Butter geben. Mit dem Stabmixer homogenisieren und in die Formen giessen. Eine Himbeerplatte einsetzen und tiefkühlen.

Limetten Panna Cotta zum Aufschlagen

750 g	Rahm , Emmi
150 g	Zucker
6 g	Gelatine
2 g	Limetten, Abrieb

Rahm und Zucker aufkochen. Gelatine und Abrieb begeben. Für ca. 8 Std. kühl stellen.

Limetten Biskuit

45 g	Gemahlene Mandeln
60 g	Mehl
40 g	Zucker
225 g	Eiweiss
n. B.	Lebensmittelfarbe, grün

Mandeln, Zucker und Mehl im Thermomix pulverisieren. Eiweiss unterheben sowie bei Bedarf grüne Lebensmittelfarbe und nochmals vermischen. In Espumafflasche umfüllen und mit zwei CO₂ Patronen laden. Für 2 Std. im Kühlschrank kühlen. Papierbecher am Boden einstecken. Becher zu 2/3 mit der Masse füllen und direkt in der Mikrowelle bei 400 Watt für ca. 30 Sek. backen.

Aufbau

Den Tarteboden mit etwas Kakaobutter bestreichen. Eine Biskuitplatte in die Mitte legen, mit Mousse bis zur Kante füllen. Etwas Kakaobutter rosa einfärben und auf ca. 35°C erwärmen. Die Limettencrème direkt aus dem Tiefkühler gleichmässig damit besprühen und auf den Tarteboden setzen. Limetten Panna Cotta schaumig schlagen. Tarte mit Biskuit und Panna Cotta garnieren. Einige Himbeeren gleichmässig dazwischen setzen.

Art. Nr. **CARMA®** Produkte

- 45705 CARMA® Mandelmasse 1:1
- 13081 CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%