



*Full Pantries*

## **Sommerliche Himbeertarte mit Pistazienfrangipane:**

Für eine Springform/Tartering mit 24 cm Ø

Pâte sucrée

- 125g (leicht) weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Ei Gr. M
- 30g blanchierte gemahlene Mandeln
- 240g Mehl

Pistazienfrangipane

- 70g weiche Butter
- 70g Zucker
- 1 Ei
- 70g gemahlene Pistazien
- 1 EL brauner Rum oder Chantré

Außerdem:

- 375ml Creme Double (35% Fett), alternativ: 300ml Sahne + 75g Mascarpone
- 1 Pck. Sahnesteif
- 20g Puderzucker
- Optional: feiner Abrieb  $\frac{1}{4}$  Zitrone
- Optional: 2 EL Himbeermarmelade
- Ca. 250-300g Himbeeren
- Ca. 50g geschälte Pistazien

### Anleitung:

Für den Pâte sucrée die leicht weiche Butter mit dem Puderzucker cremig rühren, die restlichen Zutaten kurz unterrühren, nur so lange, bis sich alles verbunden hat. Den Teig mit dem Spatel wie eine Paste auf ein großes ausgebreitetes Stück Frischhaltefolie geben, die Enden der Folie einklappen, sodass ein Päckchen entsteht. Teig mit der Hand oder dem Nudelholz in die Form des Päckchens drücken – es entsteht eine ziegelartige daumendicke Teigplatte. Diese Teigplatte für mind. drei Stunden in den Kühlschrank oder für etwa 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Anschließend Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig 3mm-5mm dünn ausrollen und die Form damit auslegen. Den Rand gleichmäßig hoch andrücken und mit einem scharfen Messer sauber zurechtschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15 Minuten blindbacken.

Für die Frangipane zunächst die weiche Butter mit dem Puderzucker hell und cremig rühren. Dann das Ei vollständig unterrühren und zum Schluss die Pistazien und den Rum kurz einrühren. Die Frangipane auf dem vorgebackenem Mürbeteigboden gleichmäßig verstreichen, für weitere 25-30 Minuten backen und danach komplett auskühlen lassen.

Die Creme Double gemeinsam mit dem Puderzucker und Sahnesteif mithilfe eines Rührgeräts steifschlagen und optional mit einem Hauch von Zitronenzesten abschmecken. Die Pistazien im Backofen bei 160° Grad ca. fünf Minuten rösten bis sie duften, alternativ bei kleiner bis mittlerer Temperatur in der Pfanne rösten, dabei immer mal wieder wenden. Die gerösteten Pistazien abkühlen lassen und grob hacken. Wer möchte kann den abgekühlten Tarteboden mit etwas Himbeermarmelade bestreichen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Tülle (ich: Sterntülle) füllen und nach Belieben (ich: kreisförmige Rosetten) auf die Tarte aufspritzen. Mit frischen Himbeeren und gehackten Pistazien garnieren.