



**DAS
DONNERS**

Rezept des Monats DAS DONNERS Panorama - Restaurant empfiehlt

Tarte von Sanddorn

Zutaten für 2 Tartelettes

Rezept für die Bayrisch Creme

2 Eigelb 80g Zucker
100ml Milch 3-4 Blatt Gelantine
1 Tropfen Paste von der Vanilleschote

200g geschlagene Sahne
100g Sanddorn Püree (kann getauscht werden)

2 Mürbeteig Tartelettes

Rezept für die Baiser Haube

25g Puderzucker
25g Zucker
25 Eiklar
1 Prise Salz

Zubereitung

Zuerst wird das Eigelb mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrührt und kaltgestellt. Anschließend gibt man die Vanilleschote in die Milch und kocht diese auf. Sobald die Milch aufgeköcht ist, wird die Eigelb-Zucker-Masse langsam hinzugefügt.

Mit einem Kochlöffel kann die Festigkeit der Masse geprüft werden. Dazu wird der Löffel in die Masse getaucht und man hält den Rücken des Löffels nach oben und pustet darauf. Wenn dann wellenförmige Linien zu sehen sind, ist die Masse fertig. Fachsprachlich nennt man das auch „zur Rose abziehen“.

Zu der Masse gibt man jetzt die aufgelöste Gelatine dazu, danach lässt man das Ganze abkühlen. Bevor die Masse angezogen ist, wird das Sanddorn-Püree sowie die geschlagene Sahne untergehoben. Fertig ist die Bayrische Creme mit Sanddorn.

Zwischenzeitlich bereitet man ein Wasserbad mit ca. 70° Grad vor. Nun kann eine Metallschüssel über das kochende Wasser eingesetzt werden und man verrührt darin das Eiweiß zusammen mit dem Zucker, Puderzucker und einer Prise Salz, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann wird das Ganze vom Herd genommen und man schlägt die Baisermasse nun so lange auf, bis diese eine feste Konsistenz hat. Sobald die Masse vollständig abgekühlt ist, stellt man sich die Tartelettes und Dekoration (frisches Obst, Streusel, Minze, usw.) bereit. Die Tartelettes werden mit der Creme gefüllt und darauf verteilt man die vorbereitete Baisermasse. Zum Schluss diese flambieren und nach eigenen Wünschen dekorieren.



Unser Tipp: Im Sommer 1-2 Blatt Gelantine mehr nehmen, dann behält die Creme auch an warmen Tagen länger ihre Festigkeit!

Guten Appetit!



+49 4721 509605



www.donnere-restaurant.de