



Amarena Kirsch Tarte

Zutaten für eine Tarteform* 11 x 35 cm mit Heheboden

Mürbeteig

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- 125 g Dinkelmehl 630
- 30 g verschlagenes Ei
- 1 Prise Salz

Eine Tarteform gut fetten. Butter und Puderzucker verrühren, anschließend die übrigen Zutaten unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen (besser über Nacht). Danach den Teig ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Überstehende Ränder abschneiden. Während ihr die Amarena-Mandelcreme vorbereitet stellt ihr die Form in den Kühlschrank und heizt den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vor.

Amarena-Mandelcreme

- 70 g weiche Butter
- 30 g Rohrohrzucker
- 1 Ei
- 80 g gemahlene Mandeln
- einige Tropfen Bittermandelaroma

- 1 Prise Salz
- 8-10 Amarenakirschen

Butter und Zucker verrühren, dann das Ei, die Mandeln, Salz und Bittermandelaroma dazugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Amarenakirschen vierteln und untermischen. Füllt die Amarena-Mandelcreme in die vorbereitete Tarteform und streicht sie glatt. Nun backt ihr die Tarte ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun. Lasst sie auf einem Rost abkühlen und bereitet das Kirschkompott vor.

Kirschkompott

- 250 g Sauerkirschkompott (selbstgemacht d. h. Kirschen pürieren und durch die Flotte Löffel drehen oder meine bequeme Lösung: fertiges Kirschkompott)
- 2 El. Amarena Sirup
- 1 Tütchen roter Tortenguss
- 2 El. Zucker (bzw. nach Geschmack)

Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem Sauerkirschkompott, Zucker und dem Sirup aufkochen lassen und auf der Tarte verteilen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

- 20-24 frische Kirschen

verteilt die Kirschen in Reihe und Glied längsseits zur Hälfte auf der Tarte (siehe Foto).

Italienische Meringue

- 140 g Zucker
- 40 ml Wasser
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz

100 g Zucker und das Wasser in einem Topf bis 118 Grad kochen. Kurz bevor diese Temperatur erreicht wurde, beginnt ihr in einer Schüssel das Eiweiß mit dem Salz und dem restlichen Zucker zu Eischnee zu schlagen. Dann lasst ihr (immer weiter schlagen!) den heißen Zuckersirup in feinem Strahl dazu fließen. Die Meringue weiterschlagen bis sie handwarm ist. Danach füllt ihr sie in einen Spritzbeutel den ihr vorher mit einer St. Honoré Tülle versehen habt und spritzt die Meringue mäandertförmig neben die Kirschen. Anschließend könnt ihr die Meringue auf Wunsch noch mit einem Küchenbunsenbrenner leicht bräunen.

Tipp: Wem die Meringue zu süß oder zu aufwändig ist, der kann den gleichen Effekt mit Schlagsahne erzielen :-)