

100 ans  
d'engagement

VALRHONA

# TARTE

Jivara mit Himbeere

EIN REZEPT DER ÉCOLE GOURMET VALRHONA

#### Am Vortag:

Schaumige Ganache-Creme  
JIVARA 40 % mit Tahiti-Vanille  
Süßer Teig

#### Am Backtag:

Himbeerkompott  
Himbeergelee

#### Benötigte Utensilien:

Saint-Honoré-Tülle  
Längliche perforierte  
Edelstahlform 24 cm

#### REZEPT FÜR EINE TARTE FÜR 6 PERSONEN

##### SÜSSER TEIG

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Ruhezeit: mind. 12 Stunden  
Backzeit: 20 Minuten

240 g Ungesalzene Butter  
4 g Salz  
180 g Puderzucker  
60 g Gemahlene Mandeln  
100 g Ei  
120 g Mehl T550\*  
350 g Mehl T550\*

\* Siehe Ernährungstipp am Ende des Rezepts,  
um ein anderes Mehl zu verwenden.

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlene Mandeln, die Eier und die 120 g Mehl vermischen. Darauf achten, die Mischung nicht zu sehr zu bearbeiten. Wenn die Masse gleichmäßig vermischt ist, die restlichen 350 g Mehl rasch hinzufügen.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig mit einer Teigrolle auf eine Dicke von 2–3 mm ausrollen. Eine mit Butter eingefettete, 24 cm lange Kuchenform damit auslegen.

Den zuvor eingestochenen und auf Backpapier gelegten Tarteboden bei 150 °C ca. 20 Minuten blind backen, bis er eine hellbraune Farbe erhält.

##### HIMBEERKOMPOTT

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Garzeit: 30 Minuten

500 g Frische Himbeeren\*  
75 g Zucker

\* Siehe den Tipp vom Chef-Pâtissier am Ende des  
Rezepts für eine Alternative zu Himbeeren.

Die Früchte mit dem Zucker etwa 30 Minuten lang bei mittlerer Hitze langsam einkochen, dabei regelmäßig umrühren. Anschließend kühl stellen.



