

Dessert

Tarte meringuée aux fraises

Door

Peter en Thierry op 28/03/2022

Foto



Pour 8

1 rond de pâte sablée

500 g de fraises

2 Cuil. À s. de confiture de fraises

3 blancs d'œufs

1 Cuil. À s. de jus de citron

150 g de sucre, sucre glace

80 g d'amandes effilées

Préparation

Chauffez le four 180° C

Garnissez une tourtière avec la pâte.

Piquez le fond avec une fourchette.

Disposez un rond de papier sulfurisé dans le fond de la tarte et garnissez de légumes secs.

Cuisez 15 min, puis ôtez papier et légumes et cuisez 5 min.

Retirez du four et réservez.

Lavez et équeutez les fraises, coupez les grosses en morceaux., égouttez-les.

Badigeonnez le fond de tarte de confiture et étalez-y les fraises.

Fouettez les blancs en neige avec le jus de citron.

Quand ils sont légers, versez le sucre en 3 fois et en fouettant jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants.

Masquez les fraises de meringue, parsemez les amandes.

Allumez le gril, faites dorer la tarte.

Démoulez sur une grille, laissez refroidir, poudrez de sucre glace.

Aardbeien meringue taart



Voor 8

1 rondje kruimeldeeg

500 g aardbeien

2 eetlepels. bij s. aardbeienjam

3 eiwitten

1 eetl. bij s. citroensap

150 g suiker, poedersuiker

80 g geschaafde amandelen

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Vul een taartvorm met het deeg.

Prik met een vork.

Leg een cirkel bakpapier op de bodem van de taart en garneer met peulvruchten.

Kook 15 min, verwijder papier en groenten en kook 5 min.

Haal uit de oven en zet apart.

Was en pel de aardbeien, snijd de grote in stukken en laat ze uitlekken.

Bestrijk de bodem van de taart met jam en verdeel de aardbeien erover.

Klop de eiwitten stijf met het citroensap.

Als ze licht zijn, giet je de suiker er 3 keer bij en klop je tot ze stevig en glanzend zijn.

Bedek de aardbeien met meringue, bestrooi met de amandelen.

Zet de grill aan, bak de taart bruin.

Ontvorm op een rooster, laat afkoelen, poeder met poedersuiker.

Alternatief

Liste des ingrédients

Pour la base biscuit sablé :

- 60 g de sucre glace
- 100 g de beurre demi-sel
- 170 g de farine
- 2 jaunes d'oeuf
- zeste d'un citron

Pour la meringue :

- 2 blancs d'oeuf
- 100 g de sucre

Pour le topping :

- des fraises

Zie ook

<https://www.hervecuisine.com/recette/la-recette-de-la-tarte-aux-fraises-meringuee/>

Etapas de la recette

1. Pour préparer le biscuit sablé, mélangez le beurre mou, le sucre glace et le zeste de citron
2. Ajoutez ensuite les 2 jaunes d'oeufs (gardez les blancs pour la meringue), et la farine
3. Ramassez la pâte et étalez la dans un cercle sur 1 cm d'épaisseur, enfournez pour 20 min à 180°C et laissez refroidir
4. Fouettez les 2 blancs avec le sucre ajouté progressivement, et un peu de vanille si vous souhaitez, puis réservez dans une poche à douille
5. Découpez les fraises rincées à l'eau claire et répartissez les sur le biscuit, puis la meringue, et caramélisez la meringue avec un chalumeau ou quelques secondes sous le grill au four