

Recette de Muriel

Tarte bourdaloue

100g de beurre
100g de sucre glace
100g de poudre d'amande
120g d'œufs
30g de farine
Paires, abricots ou pêches
1 pâte à tarte sucrée

Blanchir le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les œufs et monter légèrement avec le fouet électrique. Incorporer la farine

Garnir le fond de tarte avec cette crème d'amande et déposer les fruits coupés en 2

Cuire la tarte à 180 °C

Bonne dégustation

Bourdaloue-Kuchen

100 g Butter
100 g Puderzucker
100g gemahlene Mandeln
120 g Eier
30 g Mehl
Birnen, Aprikosen oder Pfirsiche
1 Mürbeteig

Butter schmelzen, Zucker und gemahlene Mandeln hinzufügen, danach die Eier. Masse mit Schneebesen leicht verquirlen. Mehl einarbeiten

Boden der Torte mit dieser Mandelcreme bedecken, und halbierte Früchte darauf verteilen. Die Torte bei 180 °C backen.

Sehr lecker!

Bourdaloue pite

100 g vaj
100 g porcukor
100 g őrölt mandula
120 g tojás
30 g liszt
körte, sárgabarack vagy őszibarack
1 mángorló tészta

Olvasszuk fel a vaját, adjuk hozzá a cukrot és a darált mandulát, majd a tojásokat. A keveréket enyhén felverjük. Keverjük bele a lisztet

A torta alját borítsa be ezzel a mandulakrémmel, és a tetejére kenje a félbevágott gyümölcsöket. Süssük a süteményt 180 °C-on.

Recettes sans frontières - Rezepte ohne Grenzen - Receptek határok nélkül
Nagyon finom!