



Karows feine Rezepte

# Himbeer-Pistazien-Tarte

Karow Pistazien-Paste

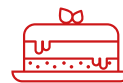


Karow  
Dessertpaste Himbeer



Rezept für eine Tarteform mit 26 cm Durchmesser

## Himbeer-Pistazien-Tarte



### Zusatzinformation

Für diese Rezeptur benötigen Sie ca. 0,450 kg Mürbeteig. Die Pistazien Ganache sollte schon am Vortag hergestellt werden.

### Arbeitsschritte

#### Vorbereitung

Rollen Sie den Mürbeteig auf eine Stärke von ca. 3 - 4 mm aus und legen diesen in die Tarteform. Anschließend backen Sie diesen ab.

**Backtemperatur: 165 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten**

#### Schritt 1 – Pistazien Ganache

Gelatine im kalten Wasser einweichen lassen. Sahne I zum Kochen bringen und über die gehackte Kuvertüre und **Pistazienpaste** gießen, die eingeweichte Gelatine hinzugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Sahne II hinzugeben und nochmals mit dem Stabmixer glatt rühren. Zur Stabilisierung für mindestens 12 Stunden in die Kühlung stellen.

**Backtemperatur: 165 °C, Backzeit: 15 Minuten**

#### Schritt 2 – Frangipane

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Vollei nach und nach zugeben bis die Masse glatt ist. Die gemahlene Mandeln dazugeben und vermischen. Die Masse auf dem Mürbeteig gleichmäßig verteilen und backen.

#### Schritt 3 – Himbeerfüllung

Die Himbeeren pürieren. Den Zucker mit der Maisstärke vermischen, unter die Himbeeren rühren und alles ca. ein bis zwei Minuten aufkochen lassen. Die Himbeermasse von der Kochstelle nehmen, etwas abkühlen lassen und die **Himbeerpaste** dazugeben. Die Himbeerfüllung noch im warmen Zustand auf den Boden geben und glattstreichen.

### Aufbau

Die Ganache aus der Kühlung nehmen und steif schlagen. Die Tarte damit nach Belieben ausgarnieren. Mit frischen Himbeeren und Pistazien dekorieren.

### Zutaten

Pistazien Ganache	
Kuvertüre, weiß	0,150 kg
<b>Karow Pistazien-Paste</b>	<b>0,075 kg</b>
Gelatine	0,004 kg
Sahne I	0,150 kg
Sahne II	0,450 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,829 kg</b>

Frangipane	
Butter	0,120 kg
Zucker	0,120 kg
Vollei, flüssig	0,120 kg
Mandeln, gemahlen	0,120 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,480 kg</b>

Himbeerfüllung	
Himbeeren, frisch oder TK	0,425 kg
Zucker	0,070 kg
Maisstärke	0,017 kg
<b>Karow Dessertpaste Himbeer</b>	<b>0,025 kg</b>
<b>Gesamt</b>	<b>0,537 kg</b>



Karow Dessertpaste Himbeer  
Art.-Nr.: 10176

Karow Pistazien-Paste  
Art.-Nr.: 10396

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)