



Merenguierte Tarte mit Johannis- und Himbeeren

Diese Tarte gehört für Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen zu den Höhepunkten des Beerensommers: Eine luftige, süsse Eischneemasse wird mit säuerlichen Johannis- und Himbeeren gemischt und auf einem knusprigen Mürbeteigboden gebacken.

Annemarie Wildeisen mag diese [Tarte](#) besonders gerne, wenn sie nach dem Auskühlen noch eine Weile kaltgestellt wird – und dies nicht nur im Hochsommer!

Ergibt 12 Stück

Teig

- 125 g kalte Butter
- 250 g Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 75 g Zucker
- ½ Teelöffel Vanillepulver 1 Ei
- 1-2 Esslöffel kaltes Wasser

Belag

- 250 g rote Johannisbeeren
- 250 g Himbeeren
- 30 g Zwieback
- 5 Eiweiss
- 175 g Zucker

Zubereitung

1. Die Butter kurz ins Tiefkühlfach stellen. Inzwischen in einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Vanille mischen. Die kalte Butter an der Röstiraffel dazureiben. Dann alles mit den Fingern zu einer bröseligen Masse krümeln. Das Ei und das Wasser gut verrühren und beifügen. Alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Den Boden und den Rand einer Springform von 26 cm Durchmesser getrennt bebuttern und kurz kühl stellen. Dann leicht bemehlen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
3. Knapp $\frac{2}{3}$ des Teigs als Kugel auf den Boden der Form geben. Eine Klarsichtfolie oder ein Backpapier darüberlegen und den Teig in der Grösse der Form auswallen. Den Rand der Springform aufsetzen. Aus dem restlichen Teig eine lange Rolle formen und als Rand auf den Teigboden legen. Mit den Fingern rundherum flach andrücken und glattstreichen. Den Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Den Teig in der Form vor dem Backen nochmals 30 Minuten kühl stellen.
4. Den Teigboden im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten hellbraun backen.
5. In der Zwischenzeit die Johannisbeeren kalt abspülen und von den Zweigen abstreifen. Die Himbeeren verlesen, wenn möglich nicht abspülen, weil dies ihr Aroma beeinträchtigt.
6. Den Zwieback in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz fein zerbröseln.
7. Die Eiweisse knapp steif schlagen. Dann nach und nach 75 g Zucker löffelweise einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine schneeweisse, glänzende, feinporige Masse entstanden ist. Zuletzt mit einem Gummispachtel den restlichen Zucker (100 g) sowie die [Beeren](#) sorgfältig unterziehen.
8. Die Zwiebackbrösel auf den noch heissen Tortenboden streuen. Dann die Beerenmasse leicht kuppelartig einfüllen. Die Tarte sofort weiterhin bei 220 Grad auf der zweituntersten Rille nochmals etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Vorbereiten

Die Tarte kann $\frac{1}{2}$ Tag im Voraus zubereitet werden.

Weniger/ mehr Gäste

Die insgesamt 12 Stück Kuchen reichen auch für eine grössere Gästerunde.