

MANDEL-ORANGEN TARTE



BIERTIPP:
Rieder Honigbier



ZUTATEN

Schokoladenmürbeteig:

140 g Mehl
100 g Butter
60 g Staubzucker

25 g Kakao
1 Eigelb

Prise Salz

Füllung:

75 g Bitterorangenmarmelade
2 Eier
2 cl Grand Marnier
100 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
90 g Feinkristallzucker
½ Pkg Backpulver

50 g Obers

Linsen zum Blindbacken

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

ZUBEREITUNG

Rote Rübe schälen und im Orangensaft, mit Zucker, etwas Salz und Wacholderbeeren ca. 1h kochen.

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker und Weißwein karamellisieren.

Die gekochten roten Rüben in Scheiben schneiden und die Äpfel darüber anrichten. Die kross gebratene Blunze auflegen. Mit Petersilie und Kren garnieren. Den roten Rüben Saft mit Olivenöl binden und nappieren.

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



MANDEL-ORANGEN TARTE



BIERTIPP:

Rieder Honigbier



ZUTATEN

Orangensabayon:

50ml trockener Weißwein

50ml Orangensaft

40 g Kristallzucker

2 cl Cointreau

1 Ei

2 Eigelb:

ZUBEREITUNG

Orangensabayon:

Alle Zutaten verrühren und über Wasserbad dick schaumig aufschlagen. Sofort servieren!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

