

Tourte au kirsch de Zoug

La confection d'une spécialité aussi réputée vous effraie? – Ce n'est pas si difficile!

Pâte à biscuit (préparée à chaud)

3 œufs
90 g de sucre
1 c. à café de sucre vanillé
1 pincée de sel

mélanger à fond dans un récipient à parois minces, mettre au bain-marie et travailler au fouet ou au batteur électrique pendant 1 à 2 min; retirer le récipient du bain-marie et continuer à fouetter pour obtenir une mousse bien ferme

90 g de farine

tamiser la moitié sur l'appareil refroidi, incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc, tamiser le reste et l'incorporer, verser dans le moule préparé

Moule: la recette est prévue pour un moule à charnière de 24 cm Ø. Tapiser le fond du moule de papier à pâtisserie, graisser et fariner le bord.

Cuisson: env. 30 min sur la grille inférieure du four préchauffé à 180°C. Laisser reposer le biscuit une nuit à température ambiante.

Fonds meringués

3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
40 g de sucre
40 g de sucre
75 g de noisettes ou d'amandes moulues

battre en neige ferme

ajouter en continuant à fouetter jusqu'à ce que les blancs en neige soient brillants et à grain fin

incorporer rapidement sans fouetter

incorporer à l'aide d'une spatule en caoutchouc tapiser 2 plaques de papier à pâtisserie, dessiner sur chacune un cercle de 24 cm Ø et étaler l'appareil à meringue à l'intérieur, aussi régulièrement que possible

Cuisson: env. 1 heure au milieu du four préchauffé à 120°C. Intervertir les deux plaques à mi-cuisson, c'est-à-dire glisser celle de dessous en haut et vice versa. Retourner délicatement les fonds sur une grille et enlever le papier.

Garniture

250 g de beurre
175 g de sucre glace
2 jaunes d'œufs frais
3 c. à soupe de kirsch
4 c. à soupe de jus de betterave (pour colorer)

travailler en pommade

ajouter tous les ingrédients, travailler pour obtenir un mélange homogène, mettre un moment au frais

Sirop au kirsch

1 dl d'eau
2–4 c. à soupe de sucre
1½–2dl de kirsch

porter à ébullition, laisser refroidir

ajouter



Confection de la tourte: poser un fond de meringue sur le plat de service (le rogner le cas échéant aux ciseaux pour que le diamètre soit de 24 cm). Napper d'un tiers de la garniture, recouvrir du biscuit qu'on imbibe de sirop avant de le napper à son tour d'un autre tiers de garniture. Poser le deuxième fond meringué en pressant légèrement. Napper toute la tourte avec le reste de la garniture.

Décor: parsemer évent. les côtés de la tourte d'amandes effilées rôties, saupoudrer le dessus de sucre glace, placer un emporte-pièce de n'importe quelle forme au centre et enlever le sucre au pinceau humecté. On peut aussi décorer la tourte à l'aide d'un couteau chaud.

Conservation: un jour au réfrigérateur, dans de la feuille transparente.

Conseil pratique

Pour que la forme soit parfaite, on placera le bord du moule à charnière autour de la tourte pendant un moment.