

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 35 (2005)
Heft: 3

Rubrik: Recette : tourte au kirsch de Zoug

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Recette pour 10 personnes

Les Zougois prétendent qu'il n'y a pas de meilleur kirsch que le leur. Il est bien difficile de ne pas abonder dans leur sens, après avoir goûté à cette tourte. A l'instar de la célèbre Sachertorte viennoise, les pâtisseries zougois envoient leur spécialité dans le monde entier.

TOURTE AU KIRSCH DE ZOUG



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

TEMPS DE PRÉPARATION: 1 HEURE

Ingédients: 3 cm d'épaisseur de génoise nature sur 24 cm de diamètre, 400 g de crème au beurre, 0,5 dl de kirsch de Zoug, 1 fond japonais (*lire ci-après*), 50 g de sucre glace. Pour le sirop: 1 dl de sirop de sucre 27 degrés Baumé ou 100 g de sucre par décilitre d'eau, 1 dl de kirsch de Zoug. Pour le fond japonais: 2 blancs d'œufs, 40 g de noisettes râpées et rôties, 60 g de sucre, 10 g de farine.

Préparation: étendre 150 g de crème au beurre parfumée au kirsch sur le fond japonais. Poser dessus le fond de génoise et presser légèrement pour faire adhérer. Imbiber au pinceau avec le sirop au kirsch. Chemiser le pourtour et bien recouvrir le des-

sus avec le reste de la crème au beurre. Saupoudrer de sucre glace. Quadriller en forme de losange à l'aide d'un couteau. Décorer avec des cerises confites.

Fond japonais: fouetter en neige ferme 2 blancs d'œufs avec 60 g de sucre. Incorporer délicatement les noisettes et la farine à l'aide d'une spatule en bois. Beurrer et fariner une plaque. Marquer à l'aide d'un cercle un rond de 24 cm de diamètre. A l'aide d'un sac à douille lisse, former une spirale en remplissant le rond. Cuire au four à 160-170 degrés durant 15 minutes. A la sortie du four, décoller tout de suite.

Remarque: la crème au beurre peut être légèrement colorée de rose.