

Recette : tourte au kirsch de Zoug

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **35 (2005)**

Heft 3

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.