

TARTE TATIN AUS PFIRSICH, HIMBEERE UND PFEFFER



ZUTATEN

4 

- 6 Pfirsiche
- 2 Eier
- 380 g Zucker
- 320 g mehl
- 250 g weiche Butter
- 125 g Himbeeren
- 50 g Vanillezucker
- 20 g Salz
- 20 g Backpulver
- 10 g Bresc Parrillada piri piri
- 10 g Bresc Zitronengraspüree

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Parrillada Piri Piri 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Parrillada piri piri mit dem Zitronengraspüree mischen. Die Pfirsiche halbieren, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Die Stücke mit der Piri-Piri-Mischung vermischen. Die Stücke in eine gefettete Springform verteilen. Die Himbeeren halbieren und auf die Pfirsiche verteilen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Mehl, Backpulver, Eier und Salz hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine dünne Schicht ausrollen und die Früchte und die Springform damit bedecken. Den Kuchen indirekt bei 180 ° auf dem Grill 50 Minuten lang backen. Nach dem Backen den Kuchen aus der Springform lösen.