

**Tarte dacquoise aux fruits rouges**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**La Pâte sablée Kayser à l'amande**

**- 195 g de farine**
**- 20 g de sucre en poudre**
**- 35 g de sucre glace**
**- 20 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 90 g de beurre**
**- 1 œuf**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**1 cercle de 24 cm de Ø**
**Préchauffage du four à 165°C** 

Préparer la [pâte](https://recettes.de/pate-sablee) suivant la recette de la [**Pâte sablée Kayser à l'amande**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser-a-lamande/).
La laisser refroidir couverte au réfrigérateur pendant 30 minutes au moins.
L'étaler sur une épaisseur de 4 mm sur la feuille de papier cuisson.
Découper un disque de 24 centimètres de diamètre à l'aide du cercle.
Piquer à la fourchette. Faire glisser la feuille sur la plaque.
Enfourner pour 12 minutes puis retirer le disque et le déposer sur le plan de travail.
Le laisser refroidir bien à plat.

**La** [**crème pâtissière**](https://recettes.de/creme-patissiere) **- 1,5 (3 g) feuille de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(1)
- 140 g de lait**
**- 3 jaunes d'œufs (50 g)**
**- 30 g de sucre en poudre**
**- ¼ de càc de vanille en poudre**
**- 8 g de farine**
**- 8 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**

Laisser ramollir la gélatine dans de l'eau glacée **(1)**.
Mettre le lait à chauffer.
Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille.
Ajouter la farine et la Maïzena ® et bien mélanger.
Dès que le lait arrive à ébullition, le verser en filet sur les œufs en remuant.
Remettre le tout dans la casserole et faire chauffer sans cesser de remuer
Jusqu'à ce que la crème épaississe.
Retirer de la chaleur et ajouter la gélatine bien essorée.
Filmer au contact et laisser refroidir la crème.

**Le biscuit dacquois
- 85 g de** [**blancs d’œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(3 petits)**
**- 105 g (35g + 70g) de sucre en poudre**
**- 70 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 15 g de farine**

**1 cercle de 24 cm et 1 cercle de 18 cm de Ø tapissés de papier cuisson ou bien beurrés**

**Préchauffage du four à 165°C** 

Monter les blancs en neige avec 35 g de sucre ([**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).
Préparer un tant pour tant en mélangeant le reste du sucre et la poudre d'amande.
Tamiser puis mélanger aux blancs d'œufs à l'aide d'une spatule.
Verser la préparation dans une poche à douille.
Déposer sur 2 plaques de cuisson superposées **(2)** le disque de pâte sablée dans le grand cercle.
Déposer le petit cercle au centre.
Verser la pâte à biscuit en couronne entre les deux cercles.
Enfourner pour 30 minutes en ouvrant la porte du four à mi-cuisson pour évacuer la vapeur.
Laisser refroidir sur une grille puis retirer délicatement les cercles.
Saupoudrer la couronne de sucre glace.

**La crème diplomate vanille
- la** [**crème pâtissière**](https://recettes.de/creme-patissiere) **préparée**
**- 380 g de** [**crème fleurette**](https://recettes.de/creme-fleurette)

Lorsque la crème pâtissière est bien froide, la fouetter pour la lisser.
Monter la crème à la consistance "[**mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
La mélanger délicatement à la crème pâtissière à l'aide d'une spatule.
Verser la préparation à l'intérieur de la couronne de biscuit dacquois.

***À ce moment, le gâteau bien emballé peut être mis au congélateur***.

**La finition :
- Un mélange de** [**fruits rouges**](https://recettes.de/fruits-rouges) **au goût
(pour moi cocktail de fruits rouges de Mr P)**

Si le gâteau a été congelé, le sortir la veille de la dégustation.
Couvrir la crème de fruits rouges (encore congelés pour moi).
Laisser décongeler au réfrigérateur.