

Tarte au citron

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Wartezeit: 240 Minuten
Niveau: einfach

Zutaten für Backform 26 cm Ø

150 g weiche Butter (z. B. Alsan)
100 g Puderzucker
4 Eier (Größe M)
2 Eiweiß
250 g Mehl
30 g gemahlene Mandeln ohne Haut
4 - 5 Bio-Zitronen (225 ml Saft)
250 g Zucker
25 g Speisestärke
1 Prise Salz



getrocknete Erbsen oder andere Hülsenfrüchte zum Blindbacken (siehe Teigboden)

Zubereitung

Mürbeteig

Für den Mürbeteig 150 g Butter, Puderzucker, 1 Ei und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handmixers verkneten. Mehl und Mandeln hinzufügen und zügig zu einem glatten Teig verkneten.

Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Danach Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Tarteform mit herausnehmbarem Boden (ca. 26 cm Ø) fetten und mit dem Teig auslegen. Überstehende Ränder nach innen klappen und festdrücken. Alternativ überstehende Ränder mit einem Messer abschneiden. Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier auslegen. Trockenerbsen daraufgeben.

Tarte auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Backpapier und Erbsen entfernen und auf mittlerer Schiene weitere ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Tarte aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Zitronencreme

Für die Zitronencreme 2 Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und die Schale sehr fein abreiben. Alle Zitronen auspressen, 225 ml Saft abmessen und mit Zitronenschale, 150 g Zucker und Speisestärke in einen Topf geben, glattrühren und bei schwacher Hitze erwärmen.

3 Eier mit den Schneebeesen des Handmixers schaumig rühren, Zitronenmischung unterrühren und wieder in den Topf geben. Unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen!) bis die Creme deutlich andickt. Die Masse kurz abkühlen lassen.

Gleichmäßig auf den Mürbeteigboden streichen. **Tarte au citron abgedeckt mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.**

Baiser-Tupfen

Für die Baiser-Tupfen 2 Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat und eine feste, glänzende Baiser-Masse entstanden ist.

In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Baiser in kleinen Tuffs auf der Tarte verteilen und unter dem heißen Backofengrill ca. 2 Minuten backen, bis die Eischneespitzen anfangen zu karamellisieren.

Tarte au citron bis zum Servieren kaltstellen.

Nach Belieben mit Zitronenzesten verzieren.