

Zitronentarte mit Baiser

Zutaten für den Mürbteig:

- 200g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl)
- etwas Mehl zum Auswellen
- 100g kalte Butter in Stücken
- 75g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50ml kaltes Wasser
- (Backpapier und Hülsenfrüchte zum Blindbacken)



Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser zügig zu einem glatten Teig verkneten oder in der Küchenmaschine kneten lassen.
2. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Eine Tarteform buttern und den Teig auf bemehlter Fläche auswellen und in die Form heben.
5. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte darauf verteilen.
6. Den Boden im unteren Drittel des Ofens für 10 Minuten backen. Danach die Hülsenfrüchte und das Backpapier abnehmen.
7. Weitere 15 Minuten backen.

Zutaten für die Zitronencreme:

- 3-4 Bio-Zitronen
- 125g Butter
- 180g Zucker
- 4 Eier
- 2 Eigelb

Zubereitung:

1. Zwei Zitronen waschen, trocknen und die Schale fein abreiben.
2. Alle Zitronen auspressen (ca. 150ml Saft).
3. Die Butter schmelzen, Saft, Abrieb, Zucker und Eier/ Eigelbe einrühren und ca. 5 Minuten zu einer dicklichen Creme kochen.

Den Teig aus dem Ofen nehmen und die Creme darauf verteilen. Tipp von mir:
Durch ein Sieb streichen, dann ist sich noch feiner, falls etwas Eiweiß stockte oder
noch ein Zitronenkern drin ist. Die Tarte für ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

Zutaten für das Baiser: (Im Original 2 Eiweiß/ 100g Zucker)

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150g Zucker

Zubereitung:

1. Eiweiß und Salz sehr steif schlagen.
2. Den Zucker langsam einrieseln lassen und zu einem sehr festen, glänzenden Eischnee schlagen. Bis Spitzen stehen bleiben.
3. Das Baiser in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und gleichmäßig auf die Tarte tupfen.
4. Im heißen Ofen mit der Grillfunktion ca. 2 Minuten ganz oben grillen.