



## **TARTE AU CITRON 2.0**

**Die Zutaten reichen für 6 Tartes**

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Kühlzeit: etwa 26 Std Stunden

Backzeit: 8-10 Min + 8-10 Min

### **Für die Vanille Chantilly:**

$\frac{3}{4}$  Blatt Gelatine

35 g weiße Kuvertüre

35 g Schlagsahne

7 g brauner Rohrzucker

$\frac{1}{4}$  Mark einer Vanilleschote

105 g Schlagsahne

### **Für den Lemon-Curd:**

45 g Zucker

6 g Speisestärke

1 Ei

12 g Eigelb

Mark einer halben Vanilleschote

15 g Zitronensaft

Abrieb einer halben Zitrone

65 g Butter, kalt

### **Für den Mürbeteig:**

150 g Butter, weich

100 g Puderzucker

1 Ei

Mark einer Vanilleschote (nach Belieben)

1 Prise Salz

250 g Mehl, plus mehr zum Verarbeiten

30 g blanchierte, gemahlene Mandeln

### **Für den französischen Biskuit**

38 g Eigelb  
1 Ei  
35 g weiße Kuvertüre  
25 g Butter  
105 g Marzipanrohmasse  
60 g Zucker  
60 g Eiweiß  
1 Prise Salz  
35 g Mehl

### **Für die Tränke**

20 g Zitronensaft  
20 g Zucker

### **Für die Meringue**

100 g Zucker  
50 g Glukosesirup  
50 g Wasser  
75 g Eiweiß

### **Küchenutensilien:**

1 Ausstechring (6 cm)  
1 Halbkugelmatte (5 cm)  
1 Halbkugelmatte (7cm)  
2 Spritzbeutel  
1 Spritztülle (Form Petal)  
Pinsel  
Fingerpalette  
Digitales Küchenthermometer  
Küchenbrenner

### **Zubereitung Tag 1**

Für den Lemon-Curd Zucker, Speisestärke und Eigelb in einer Schüssel glattrühren. Vanillemark, Zitronensaft und -abrieb hinzugeben und unterrühren. Die Masse über einem Wasserbad hellgelb aufschlagen, bis eine puddingähnliche Konsistenz entsteht. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die kalten Butterwürfel dazugeben und die Masse glattrühren. Das Lemoncurd mit Frischhaltefolie abdecken und für einige Minuten abkühlen lassen. Den Lemoncurd in die kleinere Halbkugelmatte abfüllen und glattstreichen. Mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht einfrieren.

Für die Vanille-Chantilly die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die weiße Kuvertüre klein hacken und in ein hohes Gefäß geben. Die 35 g Sahne mit Rohrzucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Stabmixer zu einer glänzenden Masse verrühren. Dann 105 g kalte Sahne zugeben und verrühren. Die Chantilly abgedeckt über Nacht kaltstellen.

### **Zubereitung Tag 2:**

Für den Mürbeteig Butter, Puderzucker, Ei, nach Belieben Vanillemark und Salz in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Mehl und Mandeln hinzugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Tarteform einfetten. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie zu einer etwa 3 mm dicken Teigplatte ausrollen und Kreise mit dem Ausstecher ausstechen. Die Mürbeteigtaler auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 8-10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für den französischen Biskuit den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Eigelbe mit den ganzen Eiern verrühren. Die Kuvertüre klein hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen und glattrühren. Die Marzipanrohmasse mit 25 g Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen. Nach und nach die Eigelbmischung unterrühren, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

Die Eiweiße mit dem Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe steif schlagen, dabei nach und nach 35 g Zucker einrieseln lassen.

Den Eischnee unter die Marzipan- Ei-Mischung ziehen. Das Mehl ebenfalls unterheben. Zum Schluss die flüssige Schokoladenmasse unter den Teig heben. Den Teig auf dem Backpapier gleichmäßig verteilen.

Den Biskuit im vorgeheizten Ofen etwa 8-10 Minuten backen, dabei darauf achten, dass er nicht zu trocken ist. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein Backpapier stürzen und auskühlen lassen.

Für die Tränke die Zutaten in einem Topf verrühren und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Tränke abkühlen lassen.

Die Vanille-Chantilly in der Küchenmaschine aufschlagen und in einen Spritzbeutel abfüllen. Die Lemon-Curd Halbkugeln aus der Matte herauslösen.

Für die Zusammensetzung die Vanille-Chantilly in die größere Halbkugelmatte 1/3 (ca. 25 g) füllen. Den gefrorenen Lemon-Curd Halbkugel in die Creme drücken. Anschließend den Biskuit draufsetzen und Tränken. Etwas Vanille-Chantilly auf den Biskuit verteilen, einen Mürbeteigtaler draufsetzen und leicht andrücken. Überstehende Vanille-Chantilly glattstreichen. Die Matte über Nacht einfrieren.

### **Zubereitung Tag 3**

Die gefrorenen Vanille-Limon-Halbkugeln aus der Matte herauslösen, auf einem Blech mit Abstand verteilen und auftauen lassen.

Für die Meringue Zucker, Glukosesirup und Wasser in einem Topf auf 120 °C erhitzen. Die Temperatur mit einem Küchenthermometer kontrollieren. Inzwischen das Eiweiß mit dem Schneebesen in der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe steif schlagen. Den heißen Zuckersirup langsam in einem dünnen Strahl einlaufen lassen. Die Masse auf mittlerer Stufe weiterschlagen, bis sie kalt ist. In einen Spritzbeutel mit Spritztülle abfüllen.

Für die Fertigstellung die Meringue von links nach rechts in kurze Streifen aufdressieren. Nach und nach bis nach oben zur Kuppelmitte dressieren, bis die Halbkugel komplett bedeckt ist. Mit einem Küchenbrenner leicht karamellisieren.

### **Tipps**

Mürbeteigreste zusammenkneten und zu einem flachen Ziegel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und bis zur weiteren Verwendung einfrieren.

Die restliche Meringue nach Belieben auf einem Backpapier aufdressieren und bei 100°C ca. 2 Std. trocknen lassen.