



Tarte au citron vom Grill von REAL SMOKE BBQ

Zutaten:

Für die Tarten

155 g Mehl
115 g Puderzucker
45 g Vollei
45 g Mandelmehl
3 g Salz
150 g Butter (kalt)

Zubereitung:

Zutaten zügig verkneten – krümeliger Teig ist gewünscht. Zu einer homogenen Masse formen, 2 mm dünn ausrollen. Kleine Tarteförmchen auslegen, Rand mit Streifen auskleiden, mit einer Gabel einstechen.

Auf dem Grill bei indirekter Hitze (ca. 160 °C) 10 Minuten mit geschlossenem Deckel backen. Optional: Nach dem Backen Rand mit feiner Reibe begradigen.

Finish:

1 Eigelb & 3 EL Sahne verrühren, Tarten einstreichen.

Nochmals 5–6 Minuten indirekt grillen mit Hitze von oben, bis die Glasur leicht gebräunt ist.

Zutaten:**Zitronencreme**

12 Eigelb
270 g Zucker
210 ml Zitronensaft
Abrieb von 1 Zitrone
300 g Butter (weich)
90 g weiße Schokolade (gehackt)

Zubereitung:

Eigelb und Zucker sehr schaumig schlagen. Den Zitronensaft zugeben, über einem Wasserbad oder indirekter Hitze am Grill kräftig aufschlagen, bis sie dicklich wird. Zitronen-Abrieb, Butter und Schokolade einrühren - mit einem Stabmixer fein aufmixen. Die Creme direkt in die abgekühlten Tartes füllen und kühlstellen.

Zutaten:**Meringue & Finish**

120 g Eiklar
80 g Wasser
300 g Zucker

Zubereitung:

Eiklar anschlagen. Wasser und Zucker auf dem Grill (kleiner Topf, Deckel offen) auf 120 °C erhitzen. Den heißen Sirup langsam zum Eiklar gießen, weiterschlagen bis die Masse halbsteif ist. Auf die Tartes dressieren und mit einem Bunsenbrenner leicht karamellisieren.

Alternativ kann die Meringue auch in einer Grillform bei hoher indirekter Hitze kurz gebräunt werden, wenn kein Brenner zur Hand ist.