



## **Tarte au citron vom Grill von REAL SMOKE BBQ**

### **Zutaten:**

#### **Für die Tartes**

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, Tartes 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 halbstief 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.