



Pasta Frolla Tarte

Zutaten (für zwei Tarte-Formen, 20–23 cm):

Mürbeteig

325 g Mehl
fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
65 g Zucker
1/2 TL Salz
1/4 TL Backpulver
175 g kalte Butter
1 Ei
1 Eigelb
60 ml kaltes Wasser
Mehl zum Arbeiten
Blindbackkugeln (oder 300 g getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken)

Füllung

4 Eier, getrennt
70 g Zucker
80 ml frisch gepresster Zitronensaft
fein abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
1 Prise Salz
30g Butter
Etwas Essig und Salz für die Eiweiß-Schüssel
60 g Zucker für das Eiweiß
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Mehl, Zitronenschale, Zucker, Salz und Backpulver vermengen. Kalte Butter würfeln und mit den Fingerspitzen oder einer Küchenmaschine grob in die Mehlmischung einarbeiten. Erst Ei und Eigelb unterrühren, dann das Wasser. Kurz vermischen, dann alles auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren, jede Hälfte in Frischhaltefolie wickeln und mindestens zwei Stunden (maximal drei Tage) kaltstellen. Sie können den Mürbeteig auch wunderbar einfrieren.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier mit ein wenig Mehl ausrollen, in die Backform legen und leicht andrücken. Den überschüssigen Teig abschneiden, dabei eine kleine Lippe stehen lassen. 15 Minuten kaltstellen.

Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier bedecken und Blindbackkugeln bzw. Hülsenfrüchte darauf verteilen. Zehn Minuten backen, aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden für sieben Minuten weiter backen. Kurz abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 175 °C reduzieren.

Für die Füllung Eigelbe mit Zucker in einem Topf mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse dick und hell wird. Den Zitronensaft darunter schlagen, dann die Masse über kleiner Flamme erwärmen. Dabei ständig rühren, bis sie eindickt. NICHT kochen. Mit einem Schneebesen die Butter hineinschlagen, gefolgt von Salz und der Zitronenschale. Die Masse erhitzen, bis sie Puddingkonsistenz hat. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Eine Schüssel für das Eiweiß mit ein wenig Essig und Salz auswischen. Die Eiweiße aufschlagen. Sobald sich erste Spitzen bilden, nach und nach 60 g Zucker hinzufügen. Zuerst ein Drittel vom Eischnee zur Zitronenmasse geben und mit einem Teigschaber unterheben, dann vorsichtig die anderen zwei Drittel. Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Die Tarte im unteren Drittel des Ofens 20 Minuten backen. Nach zehn Minuten mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu stark bräunt. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.