

Morganes Zitrontarte mit Baiser

Für 1 Tarteform mit 25 cm Durchmesser

Zutaten für den Teig

250 g Weizenmehl
125 g Butter
70 g Zucker
2 Eigelb
ein Schluck Wasser
eine Prise Salz

Zutaten für die Zitronencreme

4 mittelgroße Zitronen
150 g Zucker
3 Eier
1 EL Maisstärke

Zutaten für den Baiserschäum

2 Eiweiß
100 g Puderzucker
1/2 TL Backpulver

Zubereitung Boden

Zunächst das Eigelb und den Zucker in eine Rührschüssel geben und so lange verrühren, bis eine weiße Masse entsteht. Nun wird ein kleiner Schluck Wasser hinzugefügt und weitergerührt.

In einer anderen Schüssel wird das Mehl mit einer Prise Salz und der in Würfel geschnittenen Butter vermengt und mit den Händen durchgeknetet bis der Teig sandartig wird. Jetzt die flüssige Mischung aus der ersten Schüssel hinzufügen und weiterkneten bis ein einheitlicher Teig entsteht. Daraus eine Kugel formen, die dann im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen sollte.

Nun den Teig ausrollen und in eine mit Butter gefettete Tarteform von ca. 25 cm gelegt und angedrückt. Dann mit einer Gabel in den Teig stechen und getrocknete Kichererbsen oder Bohnen darauflegen. Diese Methode nennt sich *blind backen* und verhindert, dass der Teig zu stark aufgeht. Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) circa 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Zubereitung Füllung

Hierfür wird zuerst eine ungewachste, gewaschene Zitrone gerieben. Der Abrieb wird zusammen mit dem Saft von vier Zitronen, dem Zucker und der Maisstärke in einen Kochtopf gegeben und auf niedriger Flamme erhitzt. Jetzt die Eier schlagen und hinzufügen. Unter regelmäßigem Rühren alles aufkochen, sodass die Masse andickt.

Die fertige Zitronencreme anschließend auf den gebackenen Tarteboden streichen und abkühlen lassen.

Zubereitung Baiser

Die Eier mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann den Puderzucker und das Backpulver hinzufügen. Weiterschlagen bis der Schaum ganz fest wird. Damit einen Spritzbeutel befüllen und hübsch auf der abgekühlte Zitrontarte verteilen. Wenn möglich mit einem Flambierbrenner karamelisieren, oder für ein paar Minuten bei 150°C (Ober-/Unterhitze) im Backofen bräunen lassen.

Viel Freude beim Zubereiten und bon appétit!