



Zitronentarte

Rezept von Pâtissière Alexandra Wende

Zutaten für den Mürbeteig (Teigschalen)

300 g Weizenmehl
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Ei und 1 Eigelb
50 g Mandeln
1 Prise Salz

Zubereitung

Die trockenen Zutaten vermischen, dann die Butter und die Eier einarbeiten und den Teig so lange mit der Hand oder der Maschine kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen, dann auf circa drei Millimeter Dicke ausrollen und in eine Backform oder in Backringe einsetzen und noch einmal eine Zeitlang im Kühlschrank oder im Froster ruhen lassen.

Anschließend die Teigschalen bei 160 Grad circa 10 Minuten goldbraun ausbacken und abkühlen lassen.

Zutaten für die Zitronencreme

330 g Vollei (7 Eier)
300 g Zucker
250 g Zitronensaft
Zitronenzesten (Abrieb von 2 Biozitronen)
350 g Butter in Würfel geschnitten

Zubereitung

Die Eier zusammen mit dem Zitronensaft, dem Zucker und den Zitronenzesten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, so dass die Masse etwas eindickt. Von der Kochstelle nehmen, durch ein Sieb in eine Schüssel umfüllen und mit dem Stabmixer die Butterwürfel in die warme Ei-Zitronenmasse einarbeiten. In die gebackenen und erkalteten Teigformen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zutaten für italienische Meringue

100 g Wasser
300 g Zucker
120 g Eiweiß
Shisoblätter zum Dekorieren

Zubereitung

Wasser und Zucker in einem Topf auf 120 Grad aufkochen, parallel das Eiweiß in der Maschine aufschlagen. Den heißen Zuckersirup in den Eischnee geben und weiterrühren, bis die Masse etwas abgekühlt ist.

Die Meringue in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und auf die vorbereiteten gekühlten Zitronentartes aufdressieren.

Mit dem Küchenbunsenbrenner oder im Backofen auf der obersten Schiene bei 200 Grad die Tartes circa 30 Sekunden leicht bräunen lassen.

Mit Shisoblättern (japanische Zitronenkresse) dekorieren und gekühlt servieren.