

## **Manuels Zitronentarte**

### **Für 1 Tarteform**

#### **Zutaten Boden**

120 g Kokosmehl  
150 g weiche Butter  
3 EL Honig  
2 Eigelb  
½ TL Salz

#### **Zubereitung Boden**

Das Kokosmehl sieben und 150 g Butter und drei Esslöffel Honig dazugeben. Zwei Eier trennen und das Eigelb zur Masse tun. Das Eiweiß im Kühlschrank aufbewahren. Mit einer Prise Salz den Teig verkneten und in eine Tarteform drücken. Mit einer Gabel kleine Löcher auf den Boden der Tarte stechen und alles für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Bevor man ihn für 15 Minuten bei 170°C (Ober-/Unterhitze) backen kann.

#### **Zutaten Lemon Curd**

3 Zitronen  
8 EL Honig  
2 Eier  
½ TL Salz  
50 g Butter

#### **Zubereitung Lemon Curd**

Für die Creme die Schale einer Zitrone und den Saft von drei in einer Schüssel mit 8 EL Honig verrühren. Zwei Eier auf die Creme geben und eine Prise Salz dazu. In einem Topf 50 g zergehen lassen, die Creme dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Dann im Kühlschrank erkalten lassen.

#### **Zutaten Baiser & Belag**

100 g Heidelbeeren  
2 Eiweiß  
3 EL Honig  
½ TL Salz

#### **Zubereitung Baiser**

Den Tarteboden mit zwei Dritteln der Heidelbeeren bestreuen und die Creme draufgeben. Ein Drittel der Heidelbeeren nun auf die Creme geben. Für die Baiser-Hauben die beiden Eiweiße aus dem Kühlschrank steif schlagen und mit 3 EL Honig und einer Prise Salz mischen. Kleine Hauben auf die Tarte setzen und zum Anrichten flambieren.

**Guten Appetit!**