



Zitronentörtchen (Tartelettes au citron)

Ein Rezept von Léa Linster

Zutaten (für zehn Stück):

Grundrezept für den Mandelmürbeteig (für die Zitronentörtchen wird nur 1/2 Teig benötigt)

250 g Mehl (Type 405)
125 g weiche Butter
90 g Puderzucker
30 g gemahlene Mandeln, blanchiert
1 Ei (M)
Salz

Crèmeux au citron

4 Zitronen
2 Limetten
300 g Puderzucker
160 g weiche Butter
2 Eier (M)
2 Eigelb (M)

Baiser

2 Eiweiß (M)
80 g Puderzucker

Außerdem

Butter zum Einfetten

Utensilien

12 runde Förmchen (8 cm Durchmesser)
Spritzbeutel mit Sterntülle
Flambierbrenner



Zubereitung (circa 50 Minuten):

Für die Crèmeux au citron die Zitronen und Limetten auspressen, den Saft in eine Kasserolle geben und den Puderzucker einrühren. Weiche Butter, Eier und Eigelbe hinzufügen und unterrühren. Die Masse mit dem Schneebesen verquirlen und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie Blasen wirft. Für die Törtchen 12 EL abmessen und in einer Edelstahlschüssel abkühlen lassen.

Für den Mandelmürbeteig (Pâte sablée amandes) Butter mit Puderzucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Das Ei hinzufügen und gründlich einarbeiten. Die Mandeln und gesiebttes Mehl zugeben und nur so lange verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig flach drücken, abdecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Hinweis: Es handelt sich um ein Grundrezept für Mandelmürbeteig von Léa Linster. Für die Zitronentörtchen wird vom Teig nur die Hälfte benötigt.

Nun die Förmchen mit Butter einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, etwas davon in jede Form geben und mit den Fingern so hineindrücken, dass Boden und Rand bedeckt sind. Wenn der Teig nicht fest genug ist, noch etwas Mehl unterkneten.

Den Backofen auf 175 Grad Celsius Ober-/Unterhitze (Umluft 150 Grad Celsius) vorheizen. Die Förmchen in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen und die Törtchen circa 12 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, den Teig sofort aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die abgekühlte Crèmeux au citron in die Törtchen füllen.

Für das Baiser die Eiweiße steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und rundherum Tupfen auf die Zitronencreme setzen. Das Baiser noch kurz mit einem Flambierbrenner abflammen.