Zitronentarte mit Baiser-Tuffs und Blaubeeren.

30 Min. Zubereitungszeit
+ 30 Min Wartezeit
+ 30 Min Backzeit

mittel Aufwand

Zutaten für 1 Tarte (26 cm Ø, 16-20 Stücke):

		Für den Mürbteig:
220	g	Weizenmehl
100	g	Zucker
1		Prise Salz
100	g	Naturgut Bio Süßrahmbutter, kalt
2	EL	Wasser, kalt
		Für die Füllung:
225	ml	Naturgut Bio Zitronensaft
300	g	Zucker
3		Eier
3		Eigelb
75	g	Mehl

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter in Stücken mit 2 EL Wasser zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Min. kalt stellen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Form fetten und bemehlen.

2. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, in die Form legen. Teig mit Erbsen beschweren und im heißen Ofen ca. 15 Min. blindbacken. Inzwischen Zitrone in dünne Scheiben schneiden. 100 ml Wasser mit 100 g Zucker aufkochen. Zitronenscheiben ca. 2 Min. darin kochen, herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Zitronensaft, Zucker, Eier und Eigelb in einem hohen Gefäß mit dem Handmixer mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl unterrühren. Masse auf den Mürbteig geben, ca. 25 Min. bei 180 °C backen. Inzwischen Eiweiß mit dem Handmixer aufschlagen, Puderzucker und Stärke nach und nach unterrühren, bis ein fester Eischnee entsteht. Eischnee mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle in Tupfen auf die Tarte spritzen. Tupfen mit einem Flambierbrenner leicht abflämmen oder im Ofen bei Grillfunktion bis zur gewünschten Bräune karamellisieren. Tarte mit Beeren und Minze garnieren.

PENNY.

Zitronentarte mit Baiser-Tuffs und Blaubeeren.

2. Seite / es geht lecker weiter

		Für das Baiser:
2		Eiweiß
200	g	Puderzucker
1	EL	Speisestärke
		Außerdem:
1	g	Naturgut Bio Zitrone
100	ml	Wasser
100	g	Zucker
50	g	Blaubeeren
		etwas Minze
		etwas Mehl
		etwas Butter für die Form
		Backerbsen zum Blindbacken

PENNY.