Orange Curd Meringue-Törtchen

Mit dem Rezept für Orange Curd Meringue-Törtchen lassen sich herrlich frische Leckereien zaubern, die dazu auch noch sehr schön aussehen. Einfach ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 28 min

Zutaten

Für das Orangen Curd

5 Stk.	Eier
200 g	Zucker
120 ml	Blutorangensaft (frisch gepresst)
2 EL	Orangenschale (von einer Blutorange)
0.5 Stk.	Zitronen (Saft)
60 g	Butter

Für die Törtchen

15 Stk.	Tartelettes (vorgefertig kaufen)
3 Stk.	Eiweiß
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die **Orange Curd Meringue-Törtchen** zunächst Wasser in einem Topf erhitzen. Als Nächstes, Schale von der Blutorange abreiben und beiseite stellen. Anschließend den Blutorangensaft, den Saft einer Zitrone in eine Glasschüssel oder ein hitzebeständiges Gefäß gießen. Dann Eier in die Schüssel schlagen. Zucker zugeben und die Schüssel auf den Topf mit dem heißen Wasser stellen. Alles mit einem Schneebesen für etwa zehn Minuten, kontinuierlich, über dem Wasserbad verrühren.

2. Die Schüssel dann vom Herd nehmen und den Inhalt durch ein Sieb, um eventuelle

Klümpchen auszusieben, in eine weitere Schüssel gießen. Danach die Butter zugeben und verrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. Als Nächstes die Blutorangenschale in die Masse mischen. Jetzt die Schüssel mit Folie abdecken und für etwa dreißig Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Währenddessen den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Dann ein Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Törtchenformen jetzt auf dem Backblech ausbreiten.

4. Danach Ei trennen und die Eiweiß in eine Schüssel geben. Das Eiweiß nun mit einem Handrührgerät so lange schlagen, bis es fest wird. Zucker zugeben und einrühren, bis alles gut vermischt ist.

5. Nun jedes Förmchen mit der Blutorangenmasse befüllen und das Eiweiß darauf schön anrichten. Das Blech anschließend in den Ofen stellen. Die Törtchen sollten bereits nach zwei bis drei Minuten fertig sein. Sofort herausnehmen, wenn die Baiser beginnen bräunlich zu werden. Vollständig abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Das Aussehen der Orange Curd Meringue-Törtchen lässt sich natürlich variieren, beispielsweise kann der Baiser flach aufgetragen und mit Lebensmittel zu einem schönen Smiley verziert werden. Ein kleines Stückchen dunkler Schokolade in die Mitte jedes Törtchens in die Blutorgangenmasse gesetzt, verleiht dem Leckerbissen noch einen besonderen Pfiff.