Zitronentarte mit Baiser

Das Rezept für die Zitronentarte mit Baiser kann sich sehen lassen und schmeckt zudem noch ausgezeichnet. Probiere den süßen Nachtisch, deine Lieben werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

für den Mürbteig

210 g	Mehl
75 g	Butter
70 g	Staubzucker (Puderzucker)
3 Stk.	Eidotter
	Bohnen (zum Blindbacken)

für die Zitronencreme

170 g	Zitronensaft
200 g	Feinkristallzucker
250 g	Butter
4 Stk.	Eier
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
1 Stk.	Bio-Limette (Schale unbehandelt)
2 Blätter	Gelatine

Baiser

3 Stk.	Eiweiß
75 g	Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung

1. Für die **Zitronentarte mit Baiser** das Mehl in eine Schüssel geben, Butterstücke, Staubzucker, Eidotter hinzufügen. Die Zutaten rasch mit den Händen zu einem festen Mürbteig kneten. Achte darauf, dass die Butter nicht zu warm wird. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zirka 2 Stunden im Kühlschrank kühlen und rasten lassen.

2. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

3. Teig zirka 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zwischen zwei Backpapierbögen mit einem Nudelholz ausrollen. Die dünne Teigplatte in eine 26 cm Tarte-Form bis zum Rand ausbreiten. Mit einer Gabel kleine Löcher einstechen. Den Teig mit getrocknete Bohnen oder Kichererbsen bedecken und 8-10 Minuten blindbacken. Die Bohnen entfernen und den Tarte-Boden auskühlen lassen.

4. Jetzt die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischen Zitronensaft, Kristallzucker, Butter, Eier, Zitronen- und Limetten-Abrieb sowie eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Gut vermengen und mit einem Schneebesen über Wasserdampf bei zirka 80 °C cremig aufschlagen. Die eingeweichten Gelatine-Blätter ausdrücken und in die warme Zitronenmasse einrühren. Die Zitronencreme über den erkalteten füllen, glattstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Das Eiweiß zu Eischnee steif schlagen, Staubzucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzend und steif ist. Den Baiser auf der fest gewordenen Zitronencreme verteilen und mit dem Esslöffelrücken dekorativ Wellen eindrücken. Die Zitronentarte mit Baiser im Backofen nochmals kurz einige Minuten überbacken, bis sich die Baiser-Spitzen leicht goldbraun färben. Danach abkühlen lassen und genießen.

Tipp