

Tarte au citron

Teig

100 g Butter, weich
50 g Puderzucker
1 Eigelb, Kl. M
1 Zitrone, Schale davon
180 g Mehl

Füllung

2 Zitronen
4 Eier, Kl. M
125 g Butter
150 g Zucker
60 g Zucker
Salz



Mürbeteig

Butter, Puderzucker, Eigelb, Zitronenschale und Mehl verkneten. (Eiweiß aufheben)
Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
Form (26 cm Ø, mit herausnehmbarem Boden) mit Butter auspinseln und mehlen.
Teig in die Form kneten, Rand leicht andrücken, mit einem Küchenmesser begradigen,
Boden auch während des Backens mehrfach einstechen.
Im vorgeheizten Ofen, mittleren Schiene, 210 °C (Ober-/Unterhitze), 15 Minuten vorbacken.

Füllung

Zitronenschale fein abreiben. Dann die Zitronen auspressen (120 ml),
Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen.

Butter in einem Topf zerlassen und 150 g Zucker zugeben.
Eigelb und Zitronensaft zugeben und bei milder Hitze unter ständigem Rühren
(**nicht kochen!**) 5-20 Minuten erwärmen, bis die Flüssigkeit ca. 80°C erreicht hat,
etwas zu dampfen beginnt, bindet und dickflüssig wird. Die Creme ist fertig, wenn sie den Löffel überzieht.
Dann sofort in eine Schüssel umfüllen, Zitronenschale zufügen und abkühlen lassen.

Mit den Quirlen des Handrührers das **Eiweiß** mit 1 Prise Salz leicht anschlagen.
60 g Zucker nach und nach einrieseln lassen und die Masse steif schlagen, bis sie perlmuttartig glänzt.

Zitronencreme auf dem Tarteboden verteilen.

Eischnee gleichmäßig mit einem Esslöffel auf der Zitronencreme verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 210 Grad nochmals 10-15 Minuten backen, bis das Baiser goldgelb ist. Eventuell abdecken, da die Oberfläche schnell dunkel wird.

Ganz auskühlen lassen.

Tarte aus der Form lösen.

Zum Schneiden das Messer in kaltes Wasser tauchen.

Zitronencreme 2

Zitronen reiben und auspressen.

1 Ei und 2 Eigelb mit 150 g Zucker mischen.

Fügen Sie den Zitronensaft mit der gleichen Menge Wasser hinzu,
dann 3 El Maismehl.

Verdicken Sie diese Creme über der Hitze.

Sobald der Löffel überzogen ist, stellen Sie sicher, dass er süß genug ist, und lassen Sie ihn dann abkühlen.
Die geriebene Zitronenschale in die Masse geben und über den gebackenen Tortenboden verteilen

Zitronencreme 3

Die Schale von 2 Zitronen abreiben

Saft ausquetschen

beides mischen und beiseite stellen

3 Eier trennen

Butter 1 Minute bei 750 Watt Leistung in der Mikrowelle schmelzen.

In einer Schüssel 3 Eigelb (Eiweiß behalten) und 2 ganzen Eier schlagen.

100 g Zucker, 100 g gemahlene Mandeln, zerlassene Butter und Zitronensaft mit der Schale einrühren.
Zitronencreme auf den vorgebackenen Tortenboden füllen und 15 Minuten bei 180 ° C backen.

Eiweiß mit Salz anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen.

Geschlagenes Eiweiß auf den gebackenen Kuchen füllen, Spitzen nach oben ziehen,
einige Minuten lang unter den Grill stellen, um die Spitzen zu färben.

Zitronencreme 4

4 Eigelb und 140 g Zucker in einer Schüssel vermengen.

In einen Topf 2 El Wasser, Saft von 2 Zitronen und 4 El Maisstärke geben,
bei schwacher Hitze mit einem Holzlöffel mischen.

Wenn es anfängt zu erhitzen, gießen Sie diese Mischung allmählich über die Ei-Zucker-Mischung,
während Sie sie mit dem Löffel rühren.

Alles wieder in den Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen.

Die Creme ist fertig, wenn sie den Löffel überzieht.

Nehmen Sie den Topf vom Herd, lassen Sie sie einige Momente abkühlen

25 g Butter separat auslassen, zur Zitronenmasse geben und gut verrühren.

Eventuell noch mal erhitzen, die Masse muss schön dickflüssig werden!

Gießen Sie die Zitronencreme auf den vorgebackenen Tortenboden und streichen sie glatt.