

Zitronentarte mit Baiser-Haube

Zutaten für den Mürbeteig:

- 150 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker
- 3 Prisen Salz
- 1 (Größe M) Ei
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 80 g gemahlene Mandeln
- 300 g Hülsenfrüchte

Die Butter würfeln und mit Puderzucker und Salz zugig verkneten. Das Ei dazugeben und kurz unterkneten. Mehl und Mandeln hinzufügen und alles zugig zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Backofen rechtzeitig auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen. Tarteform mit Backpapier auslegen, den Teig hineinlegen und an den Seiten etwas andrücken, den Rand dabei leicht überstehen lassen. Den Boden der Tarte mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ein Blatt Backpapier hineinlegen und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten blind backen.

Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und die Ofentemperatur auf 170 Grad reduzieren. Den Boden weitere 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Zutaten für die Creme:

- 100 ml Zitronensaft
- 180 g Zucker
- 4 (Größe M) Eier
- 1 (Größe M) Eigelb
- 140 g weiche Butter

Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen. Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verquirlen, dann die kochende Flüssigkeit nach und nach unterrühren. Alles zurück in den Topf geben und unter Rühren - auch am Topfboden - auf etwa 80 Grad erwärmen, bis die Masse andickt. Die Temperatur entweder mit einem Speisethermometer kontrollieren oder etwas Creme auf die Rückseite eines Holzlöffels geben und leicht anpusten. Wenn ein wellenförmiges Muster entsteht, ist die Creme fertig.

Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel geben und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann die weiche Butter nach und nach mit einem Stabmixer einarbeiten. Die Zitronenmasse gleichmäßig auf dem Tarteboden verstreichen. Mindestens 3 Stunden abkühlen lassen.

Zutaten für das Baiser:

- 1 (Größe M) Eiweiß
- 50 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz

Das Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit Puderzucker und Salz steif aufschlagen. Mit einem Teigschaber oder Spritzbeutel auf die feste Zitronenmasse auftragen und mit einem Flambierbrenner leicht bräunen. Zum Servieren nach Geschmack mit frischen Beeren, Kräutern oder essbaren Blüten garnieren.

Sendetermin: 01.12.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen