

Hier und heute



Zitronentarte mit Baiserhäubchen

Mit seiner fruchtigen Zitronentarte zeigt Marcel Seeger, wie man mit wenig Aufwand eine aromatische Zitronencreme herstellt und der Tarte ein köstliches Baiserhäubchen aufsetzt. Erfrischend fruchtiger Kuchen genuss vom Konditormeister.

Rezept

Zitronentarte mit Baiserhäubchen

von Marcel Seeger, für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser

Zutaten Mürbeteig

- 220 g Mehl, Typ 550
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 125 g Butter, in Würfel geschnitten
- 1 Ei (Größe M)
- 20 ml Wasser

Zubereitung

Mehl, Puderzucker, Salz und Zitronenabrieb mischen. Die Butter zugeben und alles zwischen den Fingern verreiben, bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. Das Ei trennen und das Eigelb zügig unterkneten und alles zu einem glatten Teig verbinden, bei Bedarf das Wasser zufügen. Das Eiweiß für später aufbewahren.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und gut durchkühlen lassen. Anschließend den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf das Maß der Tarteform ausrollen und den Teig in die gut gefettete Form einlegen. Überschüssigen Teig am Rand der Form abschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel vielfach einstechen, damit er beim Anbacken keine Blasen wirft. Die Form mit dem Teig in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Füllung

- 2 Bio-Zitronen für Saft und etwas abgeriebene Schale
- 150 ml Zitronensaft (dafür kann die Verwendung einer 3. Zitrone je nach Größe notwendig sein)
- 130 g Puderzucker
- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Sahne, flüssig

Zubereitung

Etwas Zitronenabrieb mit dem Puderzucker vermischen. Die Eier zufügen und alles mit einem Schneebesen glattrühren. Sahne und Zitronensaft unterrühren und die fertige Füllung kaltstellen, bis sie in die Form kommt.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig circa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen anbacken. Dann herausnehmen und mit Eiweiß bepinseln. Die Temperatur auf 150 °C zurücksetzen. Die Füllung gut durchrühren, in die Tarteform geben und alles circa 35 Minuten weiter backen, bis die Füllung eine puddingartige Konsistenz hat. Die Zitronentarte aus dem Ofen nehmen und gute 5 Minuten nachziehen lassen.

Den Backofen wieder auf 200 °C Ober- und Unterhitze hochheizen, um die Baisertupfen bräunen zu können.

Zutaten Baisermasse

- 2 Eiweiße (Größe M)
- 50 g Zucker

Hier und heute



- 1 Prise Salz

Zubereitung

Eiweiße mit Zucker und Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel mit Tülle Baisertupfen auf der Zitronentarte aufspritzen und die Tarte circa 5 Minuten in den Backofen geben, um das Baiser zu bräunen. Die fertige Zitronentarte in der Form auskühlen lassen und dann servieren.

Tipp: Die Baiserhäubchen kann man auch gut mit einem Flambierbrenner abflämmen.