



ZITRONEN- BAISER-TARTE

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g
- Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

ZUTATEN FÜR DIE ZITRONENCREME

- 150 ml Zitronensaft
- 150 g Zucker oder weniger nach Geschmack
- 3 Eier
- 1 Esslöffel Mehl
- 75 g Butter

ZUTATEN FÜR DAS BAISER

- 2 Eiweiß (oder 3 kleine Eiweiße)
- 75 g Zucker

PREP TIME

ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

01

Teig:

Schlage das Ei mit dem Zucker und dem Salz auf.

Das Mehl auf einmal zugeben, mit den Fingerspitzen kneten.

Die weiche Butter in Stücken zugeben, rasch verkneten und zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Anschließend in der Kuchenform verteilen und 20 Minuten backen. Der Teig sollte goldbraun sein (wenn nicht, backe ihn noch ein paar Minuten weiter)

Kaltstellen.

02

Zitronencreme:

Entferne die Schale von einer unbehandelten Zitrone. Bringe den Zitronensaft und die Schale mit Wasser zum Kochen.

Die Eier mit dem Zucker und der Speisestärke verquirlen.

Füge den Zitronensaft nach und nach in kleinen Mengen hinzu, ohne mit dem Schneebesen zu schlagen aufzuhören.

Die Mischung wieder auf mittlere Hitze stellen und unter ständigem Rühren eindicken lassen, sodass eine Creme entsteht.

Abkühlen lassen und dann die weiche Butter in Stücken hinzufügen, dabei gut verquirlen.

In die kalte Teigschale geben und an einen kühlen Ort beiseite stellen.

03

Baiser:

Schlage das Eiweiß steif, füge dann den Zucker hinzu und schlage es noch ein paar Sekunden lang weiter.

Die Oberseite der Torte z.B. mit einem Spritzbeutel dekorieren und für 1 Minute in den heißen Ofen

"Grillfunktion" geben, um das Baiser zu karamellisieren.