

Rezept

Italienische Zitrontarte

Ein Rezept von Italienische Zitrontarte, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	125 g kalte Butter
70 g Zucker	1 Prise Salz
1-2 Eigelbe	abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
4 Eier	1 Eigelb
200 g Zucker	abgeriebene Schale von 1 ½ unbehandelten Zitronen
Saft von 2 ½ Zitronen	125 g Sahne
Hülsenfrüchte zum Blindbacken	2-3 EL Puderzucker zum Besieben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM VON 28 CM Ø/16 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Butterflöckchen, Zucker, Salz und Eigelb einen festen Teig kneten, eventuell tröpfchenweise noch etwas Wasser hinzufügen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Std. kalt stellen.
2. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen, die Tarteform damit auslegen und einen 2 cm hohen Rand hochziehen. Mit Back- oder Pergamentpapier abdecken und mit etwa 300 g Hülsenfrüchten belegen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) 10 Min. vorbacken.
3. Inzwischen für den Belag Eier und Eigelb mit dem Zucker zu einer hellen schaumigen Creme aufschlagen. Zitronenschale und -saft unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.
4. Vom Tarteboden Papier und Hülsenfrüchte entfernen, die Zitronencreme einfüllen und die Tarte in etwa 45 Min. bei 160° (Mitte, Umluft 150°) fertig backen. In der Form abkühlen lassen.
5. Den Backofengrill vorheizen, die Zitrontarte mit dem Puderzucker bestäuben und für 1 Min. unter den Grill stellen, bis die Oberfläche knusprig goldbraun ist. Sofort servieren.