

Rezept

Zitronensoufflé-Tarte

Ein Rezept von Zitronensoufflé-Tarte, am 23.04.2024

Zutaten

1 Eigelb (Größe L)	2 EL Eiswasser
200 g Mehl	150 g kalte Butter
2 1/2 EL Zucker	Salz
3 große Bio-Zitronen	5 Eier (Größe L)
80 g Zucker	Salz
Butter für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE FORM VON 28 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Eigelb mit dem Eiswasser leicht verschlagen. Das Mehl mit der Butter in Flöckchen, dem Zucker, 2 Prisen Salz und dem Eigelb rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Für die Fülle die Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen (ca. 180 ml). Die Eier trennen, Eiweiße in den Kühlschrank stellen. Die Eigelbe mit 60 g Zucker und 1 Prise Salz weißcremig aufschlagen, Zitronensaft und -schale unterrühren. Die Zitronencreme über dem Wasserbad mit einem Holzlöffel bis knapp vor dem Kochen rühren; nicht kochen, sie gerinnt sonst! (Die Masse soll dick und cremig sein.) Die Creme durch ein Sieb streichen und in einer Schüssel lauwarm abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form mit Butter fetten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie oder Backpapier dünn ausrollen, die Form damit auslegen. Einen Rand von ca. 3 cm formen. Wenn der Teig zu weich wird, die Form noch 5 Min. in den Kühlschrank stellen. Im Backofen (unten) 15 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Den Ofen nicht ausschalten.
4. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen, ca. ein Viertel unter die Creme schlagen, den Rest vorsichtig unterheben. Den Zitronenschaum in den Teigboden gießen, gleichmäßig verteilen und kleine Spitzen formen. 15 Min. (Mitte) backen, bis die Spitzen zu bräunen beginnen.