

## Rezept

# Zitrontarte mit Baiser

Ein Rezept von Zitrontarte mit Baiser, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>100 g</b> kalte Butter
Salz	<b>1 TL</b> Zucker
1-2 EL Eiswasser	<b>2</b> große Bio-Zitronen
<b>3</b> Eigelbe (Größe L)	<b>20 g</b> Mehl
<b>15 g</b> Speisestärke	<b>125 g</b> Zucker
Salz	Butter für die Form
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken	<b>2</b> Eiweiße
<b>75 g</b> Zucker	<b>1 EL</b> Puderzucker zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit der Butter, 1 Prise Salz, Zucker und dem Eiswasser rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen, die Form mit Butter fetten. Den Teig ausrollen, die Form damit auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten füllen. Im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden nochmals 5 Min. backen. Den Backofen eingeschaltet lassen.
3. Für die Fülle die Zitronen waschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen (ca. 120 ml). Die Eier trennen. Mehl, Speisestärke, Zucker und 1 Prise Salz in einen Topf geben, 1/4 l Wasser langsam unterrühren. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Fülle cremig wird und glänzt. Vom Herd nehmen, die Eigelbe rasch einzeln unterrühren, dann bei kleiner Hitze kurz weiterrühren. Vom Herd nehmen. Zitronenschale und -saft unterrühren. Die Creme gleichmäßig auf den Teigboden streichen.
4. Für das Baiser die Eiweiße schlagen, bis sie fast fest sind, dann den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis alles fest und glänzend ist. Den Schnee vorsichtig auf der Zitronenfülle verstreichen. Puderzucker darüberstreuen. Die Tarte im Backofen (Mitte, ohne Umluft) bei 100° noch 20-25 Min. backen bzw. trocknen lassen. Das Baiser soll weiß bleiben.