Zitronen Baiser Tarte

Von Kuchenfee



Rezept für eine Tarte mit 26 cm Durchmesser.Ich habe dieses Rezept auf eine 22 cm Tarte Form angewendet und hatte somit von allen Komponenten einige Reste.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

10 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- **170 g** Butter
  weich
- **115 g** Puderzucker
- **1 Prise** Slaz
- **1** Eigelb
- **30 g** Nüsse
  gemahlen
- **280 g** Mehl

LEMON CURD

- **5** Eier
- **2** Eigelb
- **230 g** Zucker
- **230 ml** Zitronensaft
- Zesten von 2 Zitronen
- **50 g** Butter

BAISER

- **130 g** Zucker
- **35 g** Wasser
- **1 TL** Zitronensaft
- **90 g** Eiweiß
- **30 g** Zucker

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Spritzbeutel
- Winkelpalette
- Nudelholz

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

01 Butter, Puderzucker & Salz kurz miteinander verrühren.

02 Eigelb unterrühren.

03 Mehl & Nüsse dazu geben und solange verarbeiten bis ein gebundener Teig entsteht.

04 Den Teig in Folie gepackt & flach gedrückt mind. 90 Minuten kalt stellen.

05 Nach der Kühlung, den Teig kurz nochmals zusammen kneten & dann mit etwas Mehl ausrollen. (Das kneten nach der Kühlung ist etwas kniffelig da durch die Kälte die Butter im Teig wieder hart wird und somit etwas Geduld und Mühe gefragt ist, bis alles wieder zusammen kommt. Den Teig jedoch bitte nicht „warm“ kneten sondern nur so kurz wie möglich und dadurch so kalt wie möglich verarbeiten.)

06 Den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.

07 Die Teig Decke in eine Tarteform geben (diese bitte vorher NICHT fetten), andrücken und mit einer Gabel einigemale einstechen.

08 Die Tarte ca. 10-15 Minuten backen, bis sie schon blond gold ist.

09 Ring um die Tarte lassen, Ofen auf 130°C Umluft reduzieren.

2. LEMON CURD

01 Zitronensaft, Zesten, Eier, Eigelb & Zucker über einem Wasserbad auf mittlerer Hitze, unter regelmäßigem rühren erwärmen.

02 Sobald die Masse abgebunden ist und wie weicher Pudding aussieht, die Butter dazu geben.

03 Die heisse Masse in die noch heisse Tarteform geben und das ganze erneut in den Ofen geben.

04 Ungefähr 15 Minuten backen bis die Masse gestockt ist aber noch leicht wabbelt.

05 Den Ring von der warmen Tarte entfernen und komplett auskühlen lassen.

3. BAISER

01 Wasser, Zucker & Zitronensaft in einem Topf auf 116°C aufkochen. (ja, bitte am besten ein Thermometer nehmen!)

02 Wärend dessen Eiweiß & Zucker steif schlagen.

03 Sobald die Zuckerlösung die Temperatur erreicht hat, diese in einem dünnen, stetigen Strahl in den Eischnee einschlagen. (Dafür bitte bei Bedarf von einer zweiten Person assistieren lassen!)

04 Die Baisermasse solange weiter schlagen bis sie nur noch warm ist.

05 Den Spritzbeutel mit St. Honoré Tülle befüllen und die Masse aufspritzen.

06 Das ganze entweder mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder den Ofen auf 180°C Oberhitzen vorheizen & so für einige Minuten „abflämmen“.

07 Am besten leicht gekühlt genießen.