

Tarte au Citron

Mürbteig:

250g Mehl
150g Butter
125g Zucker
1 Eier
1 Prise Salz

Den Teig verkneten, kalt Stellen, dünn ausrollen in die Tarte Formen geben und bei 160 Grad ca. 12 Minuten backen.

Lemon Curd:

2 Eigelb
5 Eier
160g Zucker
200g Zitronensaft
von 4 Zitronen Abrieb
35g Stärke

Reibe die Zitronenschale ab und presse den Saft aus. Verrühre nun alle Zutaten mit einem Schneebesen in einem Topf klümpchenfrei. Stelle den Herd auf mittelhohe Hitze und lasse die Creme während dem Rühren eindicken - das kann etwa 5-10 Minuten dauern. Decke die Creme direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet. Nach dem Erkalten durch ein Haarsieb streichen.

Baiser:

1 Eiweiß
50g Zucker

Das Eiweiß schaumig schlagen nach und nach Zucker hinzugeben und steif schlagen. So viel Zucker hinzugeben, dass ein schöner glänzender fester Schaum entsteht. Der Zucker sollte vollständig aufgelöst sein.