

Tarte au citron meringuée



Zutaten

Mürbeteig

- 250g all purpose flour (2 cups)
- 150g chilled butter cut into small pieces ($\frac{2}{3}$ cup)
- 50g sugar ($\frac{1}{4}$ cup)
- 50g powdered sugar ($\frac{1}{2}$ cup)
- 1 egg
- a pinch of salt

Zitronenquark

- 150ml lemon juice (3 or 4 lemons) ($\frac{2}{3}$ cup)
- lemon zest from 1 natural unwaxed lemon
- 150g sugar (or less according to taste) ($\frac{3}{4}$ cup)
- 3 eggs
- 1 tbsp cornstarch or flour
- 75 g butter ($\frac{1}{3}$ cup)

Baiser (optional)

- 2 egg whites
- 75g sugar (⅓ cup)

Zubereitung

Mürbeteig

1. Das Ei, das Salz und den Zucker schlagen.
2. Das Mehl hinzufügen und verrühren.
3. Die weiche Butter dazugeben und schnell unterkneten. Zu einer Kugel rollen.
4. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens **eine Stunde** lang kühl stellen.
5. Den Teig ausrollen und in eine Tarteform legen. Die Tarteform mit Backpapier und getrockneten Bohnen oder Ton-Backbohnen oder Metallketten (gibt es im Supermarkt) auslegen.
6. **10 Minuten** bei **180 °C** backen, dann das Backpapier mit den Backbohnen vorsichtig entfernen und weitere **8 bis 10 Minuten** backen, um sicherzustellen, dass die Mitte gleichmäßig durchgebacken ist. Backen, bis die Kruste goldbraun ist.

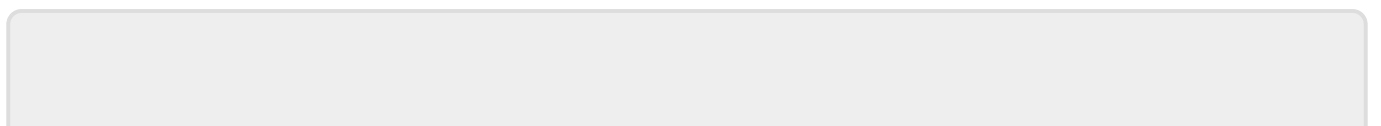
Zitronenquark

1. Die Schale einer natürlichen, unbehandelten Zitrone abreiben.
2. Die Zitronenschale und den Zitronensaft zum Kochen bringen.
3. Die Eier, den Zucker und die Speisestärke in einer Schüssel verquirlen.
4. Den Zitronensaft unter ständigem Rühren langsam dazugeben.
5. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen. Nach und nach wird die Mischung eindicken.
6. Die Mischung abkühlen lassen und dann die kleinen Stücke weicher Butter in die Mischung geben und verquirlen.
7. In die vorgebackene Tarteform gießen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Baiser (optional)

1. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dann den Zucker hinzufügen und noch einige Sekunden weiterschlagen.
2. Sie können einen Spritzbeutel verwenden, um die Tarteform zu füllen, und dann das Baiser rösten, indem Sie die Tarte eine Minute lang in den Ofen stellen (Grilleinstellung), bis das Baiser golden ist.

Quelle: <https://www.hervecuisine.com/recette/tarte-au-citron-classique/>



From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:tarte_au_citron_meringuee

Last update: **11.12.2024 17:32**

