



Zitronentarte mit Baiser



Zutaten für den Teigboden:

250 g Mehl
150 g Butter
80 g Puderzucker
1 Ei

Zutaten für Zuckersirup:

70 ml Wasser
80 g Zucker

Zutaten für die Creme:

130 ml Zitronensaft
230 g Zucker
1 Ei
4 Eigelb
125 g Butter
2 Blatt Gelatine

Zutaten für das Baiser:

4 Eiweiß
1 Prise Salz



Kaiser Quiche- und Obstkuchenform La Forme Plus, rund



Le Creuset Tarteform in kirschrot



KitchenAid Küchenmaschine Classic in weiß, 4,3 Liter



KitchenAid Handrührer rot



Küchenprofi Teigrolle aus Marmor



Kaiser Spritzbeutel Perfekt, 7-teilig



Lurch Teigrolle aus Silikon mit Klappgriffen



WMF digitale Küchenwaage, schwarz

1

Für den Mürbeteig alle Zutaten (Achtung: Die Butter muss kalt sein!) in einer Rührschüssel mit dem Knethaken oder der Hand zügig verarbeiten und zwischen 2 Bögen Klarsichtfolie legen. Etwas größer als die Tarteform ausrollen und ca. 30 min im Kühlschrank kühlen.

2

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen Topf zur Hand nehmen und Zucker und Wasser bei 115-120 Grad zu einem Sirup einkochen bis sich Bläschen bilden.

3

Den Boden der gefetteten Tarteform auf den dünn ausgerollten Teig ohne Folie legen und zuschneiden. Aus dem Restteig eine Rolle formen. Den Boden in die Form setzen, die Rolle an den Rand legen und formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Nun in den Ofen schieben und für da. 20 min goldbraun backen.

4

Für die Zitronencreme die Eigelbe, Ei und Zucker mit einem Handmixer aufschlagen, bis eine helle Masse entsteht. Den Zitronensaft untermixen.

5

Die Masse nun unter Rühren in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen, weiter rühren und die Butter nach und nach unterrühren. Die Creme in eine Schüssel füllen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Auf dem fertig gebackenen, ausgekühlten Teigboden verteilen.

6

Für das Baiser das Eiweiß und Salz steif schlagen. Den Zuckersirup ganz langsam in das Baiser einlaufen lassen. Sobald der gesamte Sirup im Baiser ist, wird das Baiser weitergeschlagen, bis es etwas abgekühlt ist.

7

Nun das Baiser mithilfe der großen Sternentülle eines Spritzbeutels auf die Zitronencreme tupfen.

8

Die Tarte mitsamt des Baisers im Ofen unter dem Grill ganz kurz goldbraun werden lassen (je nach Intensität des Ofens ca. 1-5 Minuten). Servieren und genießen!

Das Geheimnis hinter der glänzend-schaumigen Konsistenz des italienischen Baisers ist seine Zubereitung. Denn der Baiser wird mit heißem Zuckersirup hergestellt und mit dem Gasbrenner gebläht. Schmeckt fast so wie Schaumküsse....