

Tarte au citron meringuée v2

Übersetzt und adaptiert nach französischen Rezepten von Flora Feldner

Zutaten

für sechs Personen

(Tarteform Ø 28cm)

für den Boden (Sandmasse)

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 70g Zucker
- 2 Eigelb
- 4cl Wasser (2 EL)
- eine Messerspitze Salz

für die Zitronencreme

- 4 mittelgroße Zitronen
↳ mind. 2 Bio (essbare Schale!)
- 120g Zucker
- 3 Eier
- 1 EL Maizena (Maisstärke)

für das Baiser

- 2-3 Eiklar
- 80g Zucker
- eine Messerspitze Salz
- optional: ½ TL Backpulver

Zubereitung

Sandteigboden

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und der Mischung das Wasser beifügen.

Die Butter in viele kleine Stücke zerteilen und mit einer Prise Salz und dem Mehl rasch zu einem Teig verkneten, sodass er schön bröselig und keinesfalls zu warm wird. Danach eine Kuhle formen, die flüssige Eimischung in die Mitte des Teigs leeren und mit einer Teigspachtel in den Teig einarbeiten. Anschließend eine Kugel rollen und für kurze Zeit im Kühlschrank rasten lassen.

Teig herausnehmen, auswalken und eine flache, runde Tarte-Form damit auskleiden. Alternativ mit den Handballen direkt in der Form flachdrücken. Darauf achten, dass besonders der Übergang Boden-Wand nicht zu dick ist.

Anschließend mit Backpapier bedecken und beschweren, damit der Teig seine Form beim Backen behält und nicht aufgeht.

Alternativ zum Blindbacken mit einer Gabel flächig Löcher stechen, damit die Luft entweichen kann.

12 – 15 Minuten (je nach Backofen) bei 190-200°C (Ober-/Unterhitze) backen. Der Teig sollte nicht zu lange gebacken werden, da der Rand beim „Trocknen“ später sehr dunkel werden könnte.

Zitronencreme

Zwei Zitronen waschen und die Schale fein raspeln. Anschließend alle Zitronen auspressen. Die Zitronenraspeln und den Saft in ein Wasserbad (alternativ einen kleinen Topf) geben. Zucker und Maizena zuerst getrennt vermischen und anschließend einrühren. Weiter rührend auf kleiner Flamme sanft erhitzen. Die Eier extra aufschlagen, verquirlen und anschließend in die Masse einrühren. Stärker erhitzen und mit einem Schneebesen oder einem Kochlöffel rühren. Die Masse beginnt, einzudicken. Achtung: Sobald die Eier dazugegeben sind, stets rühren, damit nichts anbrennt.

Vom Feuer nehmen und auf den vorgebackenen Tortenboden gießen.

Baiser

Eiklar mit einer Messerspitze Salz zu Schnee schlagen.

Sobald der Eischnee beginnt, fest zu werden, den Zucker beifügen, danach ggf. das Backpulver. Solange mixen, bis der Schnee fest ist. Die Tarte mit dem Eischnee bedecken.

Anschließend 10-20 Minuten bei 130-140°C im Rohr backen, sodass der Schnee sich golden färbt. Mit Heißluft erreicht man eine schöne, gleichmäßige Goldfärbung. Je nach Ofen kann die Dauer stark variieren, daher so lange „trocknen“, bis sich eine deutliche Färbung auf dem Baiser eingestellt hat.

Blindbacken

Als Blindbacken bezeichnet man es, wenn Teig ohne Füllung oder Belag vorgebacken wird. Blindbacken verhindert, dass der Teig später durchweicht.

Beim Blindbacken wird der Teig mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwert, damit er beim Backen flach bleibt und sich nicht wölbt.

Unkomplizierter, mit ähnlich guten Resultaten: mit einer Gabel ein Muster vieler kleiner Löcher in den Boden und die Eckbereiche stechen.

Das Salz beschleunigt die Gerinnung des Proteins um die Luftblasen, da die Salzionen die elektrostatische Abstoßung verringern. Der Schnee ist schneller fest und beständiger.