

# Tarte au citron meringuée

Übersetzt und adaptiert nach französischen Rezepten von Flora Feldner

## Zutaten

für sechs Personen

### für den Boden (Sandmasse)

- 250g Mehl
- 125g Butter
- 70g Zucker
- 2 Eigelb
- 5cl Wasser
- eine Messerspitze Salz

### für die Zitronencreme

- 4 mittelgroße Zitronen  
(2 mit essbarer Schale)
- 150g Zucker
- 3 Eigelb & 3 Eiklar
- 1 EL Maizena (Maisstärke)
- *Optional: 30g Butter*

### für das Baiser

- 2 Eiklar
- 100g Zucker
- ½ TL Backpulver

## Zubereitung

### Sandteigboden

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und der Mischung bei Bedarf ein wenig Wasser beifügen.

Die Butter in viele kleine Stücke zerteilen und mit einer Prise Salz und dem Mehl rasch zu einem Teig verkneten, sodass er nicht zu warm wird. Danach 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.

Anschließend mit Backpapier bedecken und beschweren (z.B. mit getrockneten Bohnen, falls vorhanden), 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.

10 – 15 Minuten (je nach Backofen) bei 190-200°C backen.

### 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 getrennt davon 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 das Backpulver. Solange mixen, bis der Schnee fest ist. Die Tarte mit dem Eischnee bedecken.

Anschließend 10 Minuten bei 120-140°C im Rohr backen, sodass der Schnee sich golden färbt.

#### *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. Am besten eignen sich getrocknete Erbsen, Linsen, Bohnen oder Kichererbsen. Aber auch Reis eignet sich zum Blindbacken.*

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