

Zitronentarte mit Eiweißhaube

www.fitdurchsleben.com

Das Rezept ergibt ca. 8 Portionen in einer Tarteform mit 26 cm Ø

Mürbteig:

75 g Butter, kalt
150 g Weizenmehl, glatt
Salz

25 g Staubzucker
2 ST Eidotter
1 EL Wasser, kalt
2 EL Vanillezucker

ca. 500 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zitronencreme:

4 ST Zitronen
5 ST Eier
150 g Staubzucker
75 g Butter
Salz

Schneehaube:

2 ST Eiklar
Salz
80 g Staubzucker

Herstellung:

1. Kalte Butter mit der Röstireibe grob reiben, mit Mehl und Salz kurz miteinander abreiben (leichtes verbinden).
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles kurz (rasch) und knackig zu einem homogenen Teig verarbeiten – Teig darf nicht warmglänzend (brandig) werden.
3. Teig kühl (aber nicht im Kühlschrank) rasten lassen.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 °C vorheizen und Arbeitsfläche leicht bemehlen.
5. Teig vorsichtig (rund) ausrollen und in eine Tarte- oder Tortenform einlegen und dabei ca. 2-3 cm am Rand hochziehen.
6. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchte beschwert im Backofen ca. 15 Minuten Blind(Vor-)backen.
7. In der Zwischenzeit aus den Zitronen den Saft pressen und in einem Topf zum Kochen bringen.
8. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel ca. 2 Minuten lang aufschlagen und den heißen Zitronensaft nach und nach hinzufügen.
9. Die Masse in einen Topf geben, bei geringer Hitze, unter ständigem Rühren, eindicken lassen und danach die Butter einrühren.
10. Die Mischung in die gebackene Tortenform gießen und für mindestens 12 Stunden kühl stellen.
11. Für die Schneehaube das Eiweiß mit etwas Salz zu einem steifen Schnee schlagen, den Staubzucker hinzugeben und so lange rühren bis die Masse zu glänzen anfängt.
12. Schneemasse in einem Dressiersack füllen und viele „Tropfen“ auf die erkaltete Tarte aufspritzen.
13. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 8 - 10 Minuten (gold-braun) überbacken.

