ZITRONEN TARTE MIT BAISER / BACKEN MIT ELA

Leichte Zitronentarte mit Baiser und Lemoncurd. Diese Tarte aus Mürbteig besteht aus einem knusprigen Boden, einer säuerlichen Zitronenschicht und dem süßen Baiser. Super erfrischend und leicht zu backen. Die Titronentarte ist ideal für die heißen Sommertage. Aus Teigresten der Tarte können Kinder übrigens super leckere Kekse backen.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
45 Minuten	**20 Minuten**	**180 °C O/U**	**1 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	25 cm

MÜRBETEIG

Verrühre alle Zutaten ganz rasch zu einem Mürbeteig. Dabei arbeite ich am liebsten mit einem Mixer, weil die Zutaten mit einem Messer verbunden werden und der Teig schön kalt bleibt. Forme den Teig zu einer Kugel, drücke sie flach und lasse sie abgedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde kühlen.

ZITRONENCREME

Reibe die Zitronenschale ab und presse den Saft aus. Verrühre nun alle Zutaten mit einem Schneebesen in einem Topf klümpchenfrei. Stelle den Herd auf mittelhohe Hitze und lasse die Creme während dem Rühren eindicken – das kann etwa 5-10 Minuten dauern. Decke die Creme direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet.

TARTEFORM AUSKLEIDEN

Knete den Teig erneut kurz durch und rolle ihn auf einer ganz leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Lege die Form mit dem Teig aus und drücke ihn an. Schneide die Überreste weg. Friere den Teig etwa 30 Minuten ein, damit er wieder schön kalt wird und beim Backen die Form behält. Stich den Teig mehrmals mit einer Gabel ein und backe die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180°C O/U etwa 20 Minuten. Nimm den Mürbeteig aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen. Streiche das Lemoncurd durch ein feines Haarsieb (oder das fleißige Lieschen) und bestreiche den Teig damit.

BAISER

Verrühre das Eiweiß mit dem Zucker und Salz und erhitze es über einem leicht kochenden Wasserbad für etwa 10 Minuten – rühre dabei die ganze Zeit mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts. Alternativ kannst du auch die Kenwood Cooking Chef mit Hitzefunktion verwenden. Nimm die Baisermasse vom Wasserbad herunter und rühre sie mit einem Handrührgerät weiter, bis sie steif ist. Fülle das Baiser in einen Spritzbeutel mit feingezackter Sterntülle und spritze Tupfen auf die Oberfläche. Flambiere das Baiser leicht an. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MÜRBETEIG:

- [ ] **70 g** Zucker
- [ ] **140 g** Butter (kalt)
- [ ] **240 g** Mehl
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Zitrone (Abrieb, unbehandelt)
- [ ] **1** Eigelb

ZITRONENCREME:

- [ ] **4** Zitronen (Abrieb, unbehandelt)
- [ ] **200 g** Zitronen (Saft)
- [ ] **160 g** Zucker
- [ ] **110 g** Sahne
- [ ] **5** Eier
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **35 g** Speisestärke

BAISER:

- [ ] **3** Eiweiße
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **150 g** Zucker