



Zitronentarte mit Baiserhaube

Eine fruchtige Tarte mit knusprigem Mürbeteigboden, frischer Zitronencreme und süßen Baisertupfen.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Tarteform (Ø 28 cm):

Fett

Zum Blindbacken:

Backpapier

etwa 200 g getrocknete Linsen
oder andere Hülsenfrüchte

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

100 g Zucker

75 g weiche Butter oder
Margarine

1 Ei (Größe M)

Zitronen-Pudding:

60 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

300 ml Wasser

200 ml Zitronensaft

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

10 g Butter

3 Eigelb (Größe M)

Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)

75 g Zucker

Wie backe ich eine fruchtig-frische Zitronentarte mit Baiserhaube?:

1 Vorbereiten:

Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe einem glatten Teig verarbeiten. Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø etwa 32 cm) ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Mürbeteig legen und mit Hülsenfrüchten befüllen.



Tarteform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Tarteform nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen. Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und Mürbeteigboden erkalten lassen.

3 Zitronen-Pudding zubereiten:

Gustin und **200 ml Wasser** mit einem Schneebesen verrühren. Übriges Wasser mit Zitronensaft, Zucker und Finesse aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Gustin mit einem Schneebesen einrühren. Zitronen-Pudding unter Rühren etwa 1 Min. kochen. Danach Butter unterrühren. Nach und nach 4 EL der Puddingmasse unter die Eigelbe rühren. Anschließend die Eigelbmasse unter den Zitronen-Pudding rühren. Pudding in die Tarteform füllen und etwa 1 Std. kalt stellen.

4 Backofen wieder vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



5 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe aufschlagen. Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen und Eiweiß sehr steif schlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dicke Tuffs auf den Zitronen-Pudding spritzen. Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Zitronentarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten schmeckt die Tarte mit frisch gepresstem Zitronensaft.
- Die Tarte kann auch in einem Kuchenblech (Ø 30 cm) zubereitet werden.
- Statt die Eiweißmasse aufzuspritzen, einfach auf dem Zitronen-Pudding wellig verstreichen und backen.

