

Zitronen-Tarte (von Theresa Knipschild)

Zu Gast: Theresa Knipschild

Nein, es geht nicht immer alles gut. Jörg Thadeusz wollte seinen Gästen zum Nachtisch eine Zitronen-Tarte servieren. Leider ist es eher eine Zitronen-Fliese geworden. Viel zu trocken – viel zu hart – kaum genießbar. Was hat Jörg falsch gemacht? Wie gelingt eine wirklich leckere Zitronen-Tarte? Antworten hat uns Konditormeisterin Theresa Knipschild geliefert.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Zutaten für eine 26-cm runde Form oder quadratische Tarteform ca. 22x22 cm:

Mürbeteig:

150 g Butter, kalt in Würfeln
100 g Puderzucker
300 g Mehl
1 Ei
3 Prisen Salz

Zitronenmasse:

100 ml Zitronensaft (Saft aus ca. 3 Zitronen)
4 sehr frische Eier (plus 1 Eigelb)
180 g Zucker
140 g Butter, Zimmertemperatur

Baiser

1 Eiweiß
50 g Puderzucker
2 Prisen Salz

Zubereitung

1. 150 g Butter (kalt in Würfeln), 100 g Puderzucker und 3 Prisen Salz zügig verkneten. 1 Ei zugeben und ebenfalls kurz verkneten. Mit 300 g Mehl zügig zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kaltstellen.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Tarteform ausrollen. In die Tarteform legen (an den Seiten etwas andrücken, den Rand etwas überstehen lassen). Den Boden der Tarte mit einer Gabel einstechen.
3. Mit Backpapier belegen und den Teig blindbacken. Dafür Backlinsen, Erbsen oder Keramik Kügelchen auf das Backpapier legen und den Teig ca. 12-15 Minuten bei 180 °C backen. Danach das Backpapier samt Inhalt entfernen und weitere 10 Minuten (goldbraun) bei 170 °C backen.

4. (Wer mag kann nun die überstehenden Teigländer abschneiden und die Tarte weitere 5 Minuten bei 170 °C backen, damit die Schnittkanten bräunen.)
5. Tarteboden komplett auskühlen lassen.
6. Bevor die Zitronenmasse hergestellt wird, Gefäß und feines Sieb bereitstellen.
7. 100 ml Zitronensaft und 180 g Zucker kurz aufkochen lassen. 4 Eier und 1 Eigelb in einer separaten Schüssel verquirlen. Mit kochender Flüssigkeit verrühren und unter ständigem Rühren (auch am Topfboden) zurück im Topf auf ca. 80 °C erwärmen (so lange bis die Masse andickt) – ein Küchenthermometer hilft, die richtige Temperatur festzustellen. Falls kein Thermometer vorhanden: Wenn die Creme auf der Holzlöffelrückseite bei leichtem Anpusten ein wellenförmiges Muster hinterlässt, ist die Creme fertig.
8. Die Masse durch das Sieb in einen Messbecher gießen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. 140 g Butter in Stücken nach und nach mit einem Pürierstab einarbeiten.
9. Masse auf den Tarteboden geben und mindestens 3 Stunden abkühlen lassen.
10. Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit 2 Prisen Salz und 50 g Puderzucker aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel oder einer Palette auf die feste Zitronenmasse auftragen. Mit dem Flambierbrenner flambieren. Wer mag, kann die Zitrontarte noch mit frischem Obst, Beeren, frischen Kräutern oder essbaren Blüten garnieren.