

GEFLÄMMTE ZITRONEN TARTE

4-6 Personen

MÜRBEIG

140g Butter
(gekühlt, klein gewürfelt)
80g Staubzucker
220g Mehl
1 Dotter

ZITRONENMASSE

120g Zitronensaft
Abrieb von 2 Stk. BIO-Zitronen
100g Staubzucker
160g Obers

BAISER MASSE

115g Eiweiß (ca. 3 Eier)
300g Zucker
100g Wasser



MÜRBEIG:

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig knetend verarbeiten. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Teig 3mm dick ausrollen und in Tarte-Form auslegen. Bei 180°C ca. 15min backen (hellbraune Farbe!)

ZITRONENMASSE:

Alle Zutaten gut verrühren. In den Mürbteigboden gießen und bei 180°C ca. 35min backen

BAISER MASSE:

Zucker und Wasser so lange kochen bis 115°C erreicht sind. Eiweiß steif schlagen, heiße Zuckermasse während dem Schlagen langsam einlaufen lassen. Masse in einen Spritzsack füllen und auf die gestockte Zitrontarte geben. Mit einem Bunsenbrenner (alternativ: Sturmfeuerzeug) abflämmen

BERGERGUT