



Wild backen

Eveline Wild

Fotos von Stefan Eder

Zitronentarte

Zutaten:

Für den Mürbteig: 125 g weiche Butter, 65 g Kristallzucker, Vanillezucker, Prise Salz, Abrieb einer halben Zitrone, 1 Ei, 215 g Mehl.

Für den Biskuitteig: 3 Eier, 90 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, 80 g Mehl, 10 g Stärke.

Für die Zitronencreme: 2 große Zitronen, 150 g Butter, 120 g Zucker, 2 Eier.

Nach Wunsch fürs Baiser: Hier ist einzig das Verhältnis wichtig! Immer 2 Teile Zucker und 1 Teil Eiklar. Das heißt zum Beispiel: 100 g Eiklar und 200 g Zucker. Bei der Zubereitungsvariante des Zuckerkochens außerdem noch ca. 70 g Wasser zum Zucker in einen Kochtopf geben.

Zubereitung Zitronentarte:

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitrone verkneten und das Ei einarbeiten. Zum Schluss kurz das Mehl einkneten und den Teig kalt stellen. Anschließend ca. 3–4 mm dünn ausrollen und in die Tarteform legen. Mit einer aus Alufolie gebastelten Backschale bedecken. diese dann mit Linsen oder Reis auffüllen und bei 175 °C blind backen. Diese Form nach etwa 10 min. entfernen und die Tarte fertigbacken. Auskühlen lassen.

Tipp: Diese Köstlichkeit lässt sich auch in Tarteletteform zubereiten. In diesem Fall die Förmchen verkehrt (!) auf das Backblech legen. den ausgerollten, ausgestochenen Teig über die Förmchen legen und so fertig backen. Auskühlen lassen.

Für das **Biskuit** die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und der Zitrone luftig aufschlagen. Dann die versiebte Mehl-Stärke-Mischung unterheben, in eine gebutterte, bemehlte Backform füllen und bei ca. 175 °C ca. 15 min. ausbacken. Auskühlen lassen.

Für die **Zitronencreme** die Zitronen schälen, die Schalen abblanchieren und ganz klein schneiden. Die Zitronen auspressen und nun den Saft, die Schalen, den Zucker, die Eier und die sehr weiche Butter in einen recht großen Topf geben. Diese Masse unter ständigem Rühren auf mittlerer Flamme bis auf 85 °C erhitzen. Durch ein Sieb gießen und zugedeckt am besten über Nacht auskühlen lassen.

Fertigstellen der Tarte: In die fertig gebackene ausgekühlte Tarteform das Biskuit geben und mit der Creme auffüllen und kalt stellen.

Tipp: Ein besonderes Geschmackserlebnis erzielt man durch das Aufdressieren von Baisertupfen kurz vor dem Servieren. Die Zubereitung hierfür lautet:

Zubereitung von weichem Baiser zum Abflämmen:

Entweder alle Zutaten zusammen über Wasserdampf auf mindestens 90 °C erhitzen und anschließend kalt schlagen oder den Zucker mit einem Drittel Wasser der Zuckermenge auf 120 °C kochen, dies dann langsam, unter ständigem Rühren der Küchenmaschine bzw. des Mixers in das Eiklar einlaufen lassen und kalt schlagen.

Wenn die Masse schaumig ist, in einen Dressierbeutel füllen und aufspritzen. Mittels eines Bunsenbrenners leicht abflämmen.

Zubereitung von Baiser zum Trocknen im Ofen:

Eiweiß mit einem Teil Kristallzucker aufschlagen und den Restzucker in Form von gesiebttem Puderzucker unterheben.

Tipp: Wenn man die Zuckermenge aus figurbewussten Gründen vermindert, ist das Baiser flockiger und nicht so cremig. Es lässt auch nach ziemlich kurzer Zeit Wasser und weicht daher den Mürbteig auf. Dies sollte folglich eher vermieden werden.