

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Daniel Scherrer



Zitronentarte

Koch: Valentin Schober

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Mürbteig

- 210 g Mehl (glatt)
- 75 g Butter
- 70 g Staubzucker
- 3 Eidotter
- 2 TL Honig
- eine Handvoll rohe Kichererbsen (oder Linsen, Bohnen, Reis...) zum Blindbacken
- 1 Tarte-Form (Ø 28 cm)

Für die Zitronencreme

- 170 g Zitronensaft
- 200 g Kristallzucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- Abrieb von einer Zitrone
- Abrieb von einer Limette
- 2 Blatt Gelatine
- Salz

Für die Garnitur

- frische Beeren & Physalis

Zubereitung

1. Für den Mürbteig zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Staubzucker, die Eidotter und den Honig dazugeben. Die Zutaten mit der Hand zu einem festen Mürbteig kneten und diesen möglichst rasch verarbeiten, damit die Butter nicht zu warm und der Teig dadurch krümelig wird. Den Teig danach 2-3 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

2. Nun das Rohr auf 175° C Umluft vorheizen. Den Teig 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und dann zügig zwischen zwei Backpapierbögen mit einem Nudelholz ausrollen. Anschließend die dünne Teigplatte in einer großen Tarte-Form bis zum Rand ausbreiten und mit einer Gabel kleine Löcher einstechen. Das Einfetten der Form ist nicht notwendig, da der Teig viel Butter enthält.

3. Dann den Tarte-Teig mit den rohen Kichererbsen bedecken und bei 175° C 7-10 Minuten blindbacken, danach herausnehmen, die Kichererbsen entfernen und den Boden 20 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit für die Zitronencreme die Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft, den Kristallzucker, die Butter, die Eier und den Zitronen- und Limettenabrieb sowie eine Prise Salz in eine Schüssel geben, gut vermengen und mit einem Schneebesen über Wasserdampf unter ständigem Rühren zur Rose abziehen (auf 80° C erhitzen).

Tipp: Sollte eine Küchenmaschine mit Heizfunktion vorhanden sein, die Masse 5 Minuten bei 80° C mixen.

5. Dann die eingeweichten, ausgedrückten Gelatineblätter in die warme Masse einrühren, die Creme vorsichtig in die Form mit dem erkalteten Tarte-Boden füllen, glattstreichen und im Kühlschrank kaltstellen, sodass die Zitronencreme anziehen an.

6. Zum Schluss die Zitronentarte aus dem Kühlschrank nehmen, portionieren und ein Stück auf einem Dessertteller anrichten. Die Tarte mit frischen Beeren und Physalis garnieren.