

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Zitronentarte

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(8 Personen)

Für den Mürbteig

- 125 g Zucker
- 250 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 Eidotter
- 1 Ei
- 1 Tarte-Form (Ø 24 cm)

Für die Fülle

- 75 g Staubzucker
- 75 ml Limettensaft
- 75 ml Obers
- 5 Eidotter
- 250 g Mascarpone
- 1 EL Maisstärke
- Abrieb einer Limette

Für die Garnitur

- eine Handvoll frische Himbeeren
- Saft einer ½ Limette
- frische Minzblätter

Zubereitung

- 1.** Für den Mürbteig das Mehl, die Butter, den Zucker, den Eidotter und das Ei auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand zu einem sämigen Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2.** Den Mürbteig nach dem Rasten aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig in eine Tarte-Form geben – den Teig dabei fest andrücken und mit einer Gabel ein paar kleine Löcher in den Teig stechen, damit er später nicht aufgeht. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und mit Käferbohnen beschweren. Dann etwa 10 Minuten bei 190° C Ober-Unterhitze blind backen und im Anschluss herausnehmen und abkühlen lassen.
- 3.** Für die Fülle den Staubzucker, den Limettensaft, das Obers, die Eidotter, die Mascarpone, die Maisstärke und den Abrieb einer Limette in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren.
- 4.** Die Masse auf den vorgebackenen Mürbteig-Boden geben und die Tarte bei 170° C Ober-Unterhitze etwa 25 Minuten im Rohr backen, bis die Masse stockt.
- 5.** Die Zitronentarte aus dem Rohr nehmen und die Himbeeren mit etwas Limettensaft marinieren. Die frischen Minzblätter in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit den marinierten Himbeeren auf der Tarte verteilen. Die Tarte in Stücke schneiden, servieren und genießen.