



REZEPT

TARTE AU CITRON MIT BAISERHÄUPCHEN

2X | 1H25 | SCHWIERIGKEIT



ZUBEREITUNG

- Sandteig: Ofen auf 180 °C (Thermostat 6) vorheizen. Eigelb und Zucker mit etwas Wasser mischen (Eiweiß in eine Rührschüssel geben). Mehl und Butter mit den Händen vermischen, bis eine sandige Konsistenz entsteht. Die Eigelb-Zucker-Mischung über diese sandige Masse gießen. Zu einer Kugel verkneten. Kaltstellen. Den Teig dann auf Backpapier ausrollen und in eine Tortenform geben. Teig mehrmals mit der Gabel einstechen. Teig mit Backpapier bedecken. Getrocknete weiße Bohnen darauf verteilen. 10 min backen (der Teig sollte keine bzw. kaum Farbe angenommen haben).
- Zitronen-Creme: In einer Salatschüssel 2 ganze Eier mit 2 Eigelb vermischen (Eiweiß beiseites-tellen). Crème fraîche und Zucker hineingeben und umrühren. Anschließend Saft und Schale von 2 Zitronen dazugeben. Teig aus dem Ofen holen. Backpapier mit den Bohnen entfernen. Die Zitronen-Creme gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Für 30 min in den Ofen schieben.
- In der Zeit das Baiserhäubchen vorbereiten: : Dazu 4 Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen. Wenn der Eischnee schön fest ist, nach und nach den Puderzucker hineingeben und dabei umrühren.

Den Eischnee auf der Zitronen-Creme verteilen, wenn Teig und Creme fertig sind. Dann für weitere 10 min backen lassen, bis das Baiserhäubchen leicht gebräunt ist. Danach den Ofen ausstellen und den Kuchen weitere 40 min im Rohr lassen.



Einkaufsliste

ZUTATEN

Sandteig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 70 g Zucker
- 2 Eigelb
- 5 cl Wasser
- 1 Prise Salz

Für die Zitronen-Creme

- 2 unbehandelte Zitronen
- 180 g Zucker
- 2 Eier + 2 Eigelb
- 20 cl Crème fraîche
- 1 Prise Salz

Für das Baiserhäubchen

- 4 Eiweiß
- 150 g Puderzucker

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

