

KNUSPERLUST

Tarte au Citron



ZUTATEN (4 Formen á 15 cm)

Für den Teig:

130 g Butter
90 g Puderzucker
½ TL Salz
1 Stk. Ei (Gr. M)

240 g KOMEKO KNUSPERLUST

30 g fein gemahlene Mandeln

Für die Creme:

3 gr. Zitronen BIO (ungespritzt)
4 Stk. Eier (Gr. M)
180 g Zucker
200 g Butter

Sonstige:

1 Eiweiß
30 g Zucker



ZUBEREITUNG

Für den Teig:

1. 130 g Butter, 90 g Puderzucker, Salz und 1 Ei mischen. **240 g KOMEKO KNUSPERLUST** und 30 g gemahlene Mandeln zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 min. kaltstellen.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig dünn ausrollen, in die gefetteten Tarte-Formen einlegen, am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und etwa 10-15 min. goldgelb backen. (Blindbacken)

Für die Creme:

1. Die Schale von den Zitronen abreiben und den Saft (es sollte 180 g werden) auspressen.
2. 4 Eier und 180 g Zucker in einem Topf glattrühren, den Zitronensaft und die Schale zugeben und verrühren.
3. Die Masse langsam unter ständigem Rühren auf 80 °C erhitzen (Thermometer erforderlich).

4. Bei Erreichen der Temperatur sofort durch ein Sieb drücken, so dass die festen Bestandteile von Ei und Zitrone zurückbleiben.
5. Die Masse auf 40 °C abkühlen lassen.
6. Die kalte Butter in kleinen Stücken nach und nach unter die Masse pürieren und gleichmäßig auf die Böden verteilen. 1-2 Stunden kaltstellen.
7. Zum Verzieren 1 Eiweiß mit 30 g Zucker zu einem stabilen Eischnee aufschlagen Tarte nach Wunsch garnieren und mit einem Brenner Abflämmen.



glutenfrei

www.komeko.de

