

Rezept: Zitronen-Baiser-Tarte

<p>Für die Mürbteigform:</p> <p>100g Zucker</p> <p>200g Butter</p> <p>300g Mehl (405)</p> <p>1 Ei</p>	<p>- zu einem Teig verkneten und die Form (26cm Durchmesser) auslegen.</p> <p>- Form ganz hell vorbacken.</p>
<p>Für die Zitronencreme:</p> <p>7 Eigelbe</p> <p>2 ganze Eier</p> <p>220g Zucker</p> <p>1 TL Weizenstärke</p>	<p>- mit einem Schneebesen in einem Topf verquirlen</p>
<p>160ml Zitronensaft</p> <p>Abgerieben Zitronenschale</p>	<p>- mit einem Pürierstab gründlich untermixen</p> <p>- auf dem Herd bei geringer Hitze erwärmen, ständig mit dem Schneebesen Rühren</p>
<p>75g Butter</p>	<p>- langsam in die sich erwärmende Masse geben und auflösen weiter erwärmen/ rühren bis sich die Masse verdickt</p> <p>- den Herd ausschalten</p>
<p>100g Sahne</p>	<p>- kalte, flüssige Sahne einrühren</p> <p>- noch warme Masse in die vorgebackene Form geben:</p> <p style="text-align: center;">10-15 Minuten bei 180 Grad Umluft backen</p> <p style="text-align: center;">mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen</p>

Kuchen aus der Form stürzen/ bzw. Springform öffnen und Kuchen herausnehmen

<p>Für die Baisermasse</p> <p>4 Eiweiß in eine elektrische Rührschüssel (zb Kitchen Aid) mit Schneebesen geben</p> <p>190g Zucker</p> <p>60g Wasser</p>	<p>- alles in einem kleinen Topf erhitzen</p> <p>- mit dem Thermometer warten bis der Sirup 117 Grad erreicht hat</p> <p>- den 117 Grad heißen Sirup langsam in das steif schlagende Eiweiß laufen lassen und weiter schlagen bis das Eiweiß schmierig steif ist</p>
--	--

- Die Baisermasse auf dem Kuchen verteilen und mit Puderzucker bestäuben.
- Sofort den Kuchen im vorgeheizten Backofen (140 Grad Oberhitze mit Umluft) abrösten. Evtl. in die Ofenklappe einen Holzlöffel klemmen damit die Türe etwas geöffnet ist und kein Wasserdampf entsteht.