Zitronen Tarte

Zeit gesamt
2h 5min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 10 Portionen

Zucker	160 g
Butter	170 g
Weizenmehl, Type 405	180 g
Salz	
Eigelb	1 St.
Vanilleextrakt	1.5 TL
Bio Zitronen	2 St.
Eier	2 St.
Speisestärke	1 TL
Schlagsahne	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, Schneebesen, eckige Tarteform 20,5 x 20,5 cm

1. Mürbeteig
Verknete 60 g Zucker, 120 g kalte Butter, das Mehl, 1 Prise Salz, 1 Eigelb und 0,5 TL Vanilleextrakt kurz zu einem geschmeidigen Teig. Knete ihn kurz mit den Händen durch, forme ihn zu einer Kugel, drücke sie auf einem Teller flach und stelle den Teig abgedeckt für 30-60 Minuten in den Kühlschrank.

2. Boden formen
Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle ihn dann auf einer leicht bemehlten Silikonmatte etwa 5 mm dünn aus, sodass er groß genug für die Tarteform ist. Fette die Tarteform mit Backtrennspray. Lege den Teig in die Form, drücke ihn überall an und streiche den Rand glatt. Stelle den Boden für etwa 30 Minuten kalt.

3. Zitronencreme
Reibe die Schale der Zitronen ab, achte darauf, dass es unbehandelte Bio-Zitronen sind, deren Schale verzehrt werden kann. Presse den Saft der Zitronen aus. Verrühre den Abrieb mit dem Zitronensaft (100ml), 2 Eiern, 100 g Zucker und der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie einmal kurz aufkochen. Nimm das Lemon Curd vom Herd und rühre 50 g Butter ein.

4. Ofen vorheizen
Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

5. Boden vorbacken
Backe den Tarteboden im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für 10 Minuten vor. Streiche

in der Zwischenzeit die Zitronencreme durch ein Haarsieb um Klümpchen zu entfernen. Nimm den Boden aus dem Ofen und glätte ihn nach Bedarf mit einem Glas.

6. Tarte füllen und backen
Fülle die Zitronencreme in den Boden, streiche sie glatt und backe die Tarte bei 180 °C O/U für 25-30 Minuten fertig. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

7. Tarte servieren
Löse die Tarte mit dem Hebeboden vorsichtig aus der Form und setze sie auf eine Servierplatte. Schlage die Sahne mit 1 TL Vanilleextrakt steif und serviere die Tarte mit der Sahne. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	312 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g