

## Zitronentarte mit Baiser

Für den Boden:

- 200 g Weizenmehl
- ½ gestrichenen TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 60 g Speisestärke
- 300 ml Wasser (oder 200 ml Wasser und 100 ml Limoncello)
- 200 ml Zitronensaft
- Abrieb von einer großen unbehandelten Zitrone
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 10 g Butter
- 3 Eigelbe

Für den Baiser:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 1 EL kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
- 1 Schuss Zitronensaft
- 75 g Zucker

1. Für den Mürbeteigboden Mehl sieben und mit Backpulver in einer Schüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und zügig zu einem Teig verkneten. Um den Teig leichter weiter verarbeiten zu können, etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Dann zu einem Kreis (Ø ca. 30 cm) ausrollen und in eine Tarteform legen. Eventuell überstehenden Teig abschneiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen. Nach der Backzeit den Teig vor der Weiterverarbeitung etwas abkühlen lassen.
2. Für die Füllung Speisestärke und 200 ml Wasser verrühren. Übriges Wasser (oder Limoncello), Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und Salz aufkochen, vom Herd ziehen und angerührte Speisestärke einrühren. Zitronenpudding unter Rühren noch einmal aufkochen lassen, dann die Butter hinzufügen. Nach und nach erst 4 Esslöffel der Puddingmasse unter die Eigelbe rühren, dann die Eigelbmasse zügig unter den restlichen Zitronenpudding rühren. Pudding auf dem vorgebackenen Mürbeteigboden glattstreichen und den Kuchen dann mindestens 1 Stunde kaltstellen.
3. Für das Baiser die Eiweiße mit einer Prise Salz, dem Mineralwasser und Zitronensaft verrühren und das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat und die Baisermasse glänzt. Am besten das Eiweiß mit dem Mixer auf nicht zu hoher Stufe langsam und geduldig steif schlagen, damit die Masse schön stabil wird (am Ende sollte das Baiser etwa wie eine Schokokussmasse sein 😊). Diese dann auf der Tarte verteilen (entweder mit einem

Dressierbeutel aufspritzen und alles als große Wolke auf dem gesamten Kuchen verstreichen – ganz wie man möchte!).

4. Die Tarte erneut bei 180°C Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Ofen schieben und noch einmal 10 Minuten backen, bis das Baiser beginnt, braun zu werden. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Das Rezept ist eine Adaption der „Zitronentarte mit Baiserhaube“ von oetker.de

<https://www.oetker.de/rezepte/r/zitronentarte-mit-baiserhaube.html>

