

Zitronen-Creme-Tarte



So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für den Boden Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz vermengen. Kalte Butter in kleinen Stücken hinzugeben und krümelig verrühren.

Eigelbe hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig in die gefettete Tarte-Form geben, gut am Boden und Rand andrücken. Auf den Boden ein Backpapier legen und auf das Backpapier Backlinsen oder trockene Hülsenfrüchte geben.

Teig 10 Minuten "blind backen", Linsen und Backpapier entfernen und weitere 5 Minuten backen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Eier und Zucker schaumig schlagen, Zitronensaft- und abrieb sowie Sahne hinzufügen. Alles glatt rühren. Masse auf den Boden der Tarte geben und vorsichtig zurück in den Ofen stellen.

Backofen auf 160 °C herunterstellen und Tarte 30-40 Minuten backen bis die Masse gestockt ist. Tarte auskühlen lassen.

Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Löffelweise auf die Tarte geben, mit Zitronenabrieb und Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Einkaufsliste:

26 cm Tarte-Form

Boden:

260 g Mehl

60 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

Abrieb einer Zitrone

Prise Salz

130 g Butter

2 Eigelb

Füllung:

5 Eier

120 g Zucker

1 EL Vanillezucker

200 ml Sahne

80 ml Zitronensaft

Abrieb von 3 Zitronen

Außerdem:

150 ml Sahne

30 g Puderzucker

Zitronenabrieb und gehackte Pistazien zum Dekorieren