

Französische - Zitrontarte

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

125	Gramm	Gekühlte Butter
100	Gramm	Zucker
1		Gekühltes Ei
250	Gramm	Mehl
2	Essl.	Eiswasser

FÜR DIE FÜLLUNG

2		Unbehandelte Zitronen
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
3		Eier
100	Gramm	Abgezogene, gemahlene Mandeln

AUSSERDEM

500	Gramm	Himbeeren (frisch oder Gefroren)
4	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Zuerst die frischen Himbeeren waschen und zuckern bzw. die gefrorenen zuckern und auftauen lassen. Für den Teig Butter, Zucker, Ei, Mehl und Eiswasser verkneten, aus dem Teig eine Kugel formen und eine halbe Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Nach einer Viertelstunde den Backofen auf 150° vorheizen und die Füllung zubereiten: Zuerst die Butter flüssig werden lassen. Von einer der Zitronen die Schale dünn abreiben, dann beide Zitronen auspressen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, flüssige Butter und die Mandeln dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Die Tarteform einfetten. (Franzoesische Tarteformen gibt es in Haushaltswarenlaeden oder grossen Supermaerkten. Die Form sollte einen Durchmesser von 26 - 28 cm haben und aus weisser Keramik sein. Den Teig dünn ausrollen und in die Form legen, dabei den Rand etwas andruecken, und, was darueberlappt, abschneiden. Notfalls kann man sich mit einer Springform behelfen. Den Rand dann ca. drei cm hoch stehen lassen und den Rest abschneiden. Die Füllung hineingiessen und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben. Nach der Haelfte der Backzeit die Tarte mit etwas Aluminiumfolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

In der Form auskuehlen lassen. Waehrenddessen drei bis vier Essloeffel Himbeeren puerieren und dieses Pueree mit den restlichen Beeren vermischen. Wenn Sie eine Tarteform haben, servieren Sie die Tarte einfach darin. Wenn Sie sie in der Springform gebacken haben, nehmen Sie den Ring der Form ab und loesen die Tarte vorsichtig vom Blech. Sollten Sie Backpapier verwendet haben, stuerzen Sie die Tarte einmal, um das Papier abzuziehen, und geben Sie sie danach zurueck auf eine Tortenplatte. Servieren Sie das Himbeerkompott dazu und evtl. etwas geschlagene Sahne.

Tipp: Aus den Teigresten koennen Sie mit kleinen Formen Minitortenboeden backen und sie anschliessend mit frischen Fruechten

Französische - Zitronentarte

(Fortsetzung)

belegen. Die Tortenboeden lassen sich unbelegt gut einfrieren.