

Zitronentarte - Alines

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Frankreich

Zutaten für: 6 Personen

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter, weich
1	Prise	Salz

FÜR DIE ZITRONENCREME

2		Zitronen, unbehandelt
3		Eier, getrennt
2 gestr.	EL	Mondamin
200	Gramm	Zucker

FÜR DIE BISERMSSE

2	Essl.	Puderzucker
1	Prise	Salz

Anleitung:

Mit den Fingerspitzen rasch das Mehl, das Salz und die weichen Butterstückchen zu einem Mürbeteig verarbeiten. Wenn die Butter völlig mit dem mehl verarbeitet ist, so viel Wasser dazu geben, daß ein homogener, weicher Teig entsteht. Ein paar Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit die Zitronencreme zubereiten: die Eier aufschlagen, trennen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und den Zucker zugeben, so lange schlagen, bis die Masse weißlich wird. Den Saft der beiden Zitronen und die abgeriebene Schale von einer Zitrone zugeben, weiterrühren, wenn die Masse homogen ist, 1 1/2 Tassen Wasser zugeben, sowie das Mondamin. Dann die Zitronenmasse mit der Schüssel in einem Wasserbad so lange rühren, bis die Masse dicklich wird. Vom Feuer nehmen. Den Mürbeteig in die Backform geben, mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Im heißen Ofen, bei 210Grad (Stufe 7) backen und aus dem Ofen nehmen, so bald der Teig ganz leicht Farbe angenommen hat. Die Zitronenmasse darauf geben. Die Eiweiße mit Puderzucker und Salz sehr steif schlagen und über die Zitronenmasse streichen. Die Baisermasse in ein paar Minuten im Ofen leicht bräunen.

Schmeckt ganz toll und sieht toll aus!!!

Gutes Gelingen!