



## Fanny's Tarte au citron

*Zutaten für eine Tarte mit 24 cm ø*

### **Am Vortag:**

#### **Zitronen-Shortbread**

- 100 g weiche Butter
- 40 g Puderzucker
- zerriebenes Eigelb von einem hartgekochten Ei
- Abrieb von 2 Bio Zitronen
- 100 g Bio Mehl Type 550
- 2 El (30g) Speisestärke
- 1/2 Teel. Meersalz

Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenabrieb schaumig schlagen. Dann das Mehl, die Stärke und das Salz hinzufügen und rühren bis ein glatter Teig entsteht. Diesen Teig zwischen zwei Lagen Backpapier legen und gleichmäßig 4 mm dick ausrollen. Auf eine flache Platte legen und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen (oder über Nacht).

#### **Crèmeux citron**

- 200 g feiner Zucker
- Abrieb von 3 Bio Zitronen
- 4 Eier Gr. L
- 180 g frisch gepresster Zitronensaft
- 300 g weiche Butter in Würfeln

Zucker und Zitronenabrieb in einem kleinen Kochtopf mit den Fingern vermengen, bis der Zucker duftet. Anschließend die Eier und den Zitronensaft hinzufügen und alles verrühren. Die Mischung unter mittlerer Hitze auf 85 Grad bringen. Dabei stetig rühren! Ihr merkt dann auch, dass die Masse eindickt, wenn die Temperatur erreicht ist. Dann zieht ihr den Topf vom Herd

und lasst die Creme auf ca. 60 Grad abkühlen. Anschließend rührt ihr nach und nach die weichen Butterwürfel unter die warme Creme.

Hat sich die Butter aufgelöst kommt ein wichtiger Schritt: Jetzt mixt ihr die Creme mithilfe eines Pürierstabs mindestens 6 Minuten (ich) ! Laut Fanny Zanotti sollten es 8-10 min. sein. Dieser

Schritt für die unglaublich zarte Textur der Creme verantwortlich. Also durchhalten!! Nach getaner ‚Arbeit‘ füllt ihr die Creme in eine saubere Schüssel, bedeckt die Oberfläche mit Frischhaltefolie und stellt sie über Nacht in den Kühlschrank.

### Am Folgetag:

Am Tag des Servierens heizt ihr den Backofen auf 160 Grad vor und buttert einen Tortenring mit 24 cm Durchmesser. Jetzt nehmt ihr den vorbereiteten Shortbreadboden aus dem Kühlschrank, legt ihn auf ein Backblech, zieht die obere Schicht Backpapier ab und backt ihn ca. 20 Minuten goldbraun. Dann nehmt ihr ihn heraus und, noch heiß, stecht sogleich, mithilfe des Tortenrings, einen runden Kuchenboden aus.

Wenn der Boden etwas abgekühlt ist, könnt ihr die Ränder entfernen und aufnaschen. Ihr werdet sehen, der Boden ist zart und fein und schmeckt einfach wunderbar! In der Abkühlzeit könnt ihr den Zitronenschaum zubereiten...

### Zitronenschaum:

- 120 g gemahlene Mandeln
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Eigelb (Eiweiß für's Baiser aufbewahren!)
- 2 El. Speisestärke
- Saft und Abrieb 1 Bio Zitrone

Alle Zutaten, bis auf den Zitronensaft, in einer Schüssel verrühren. Den Saft zum Schluss unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit 9 mm Rundtülle füllen und spiralförmig auf den vorgebackenen Shortbreadboden spritzen. Nun geht der Kuchen noch einmal für ca. 10 Minuten in den heißen Backofen. Danach sollte er komplett auskühlen, bis ihr den Tortenring entfernt und den Kuchen vorsichtig (!) auf einen Tortenteller platziert.

Nun holt ihr die vortags zubereitete **Crèmeux citron** aus dem Kühlschrank und füllt sie in einen Spritzbeutel, den ihr zuvor mit einer Rundtülle mit 10 mm Durchmesser ausgestattet habt. Wie beim Zitronenschaum spritzt ihr sie, wieder von der Mitte beginnend, spiralförmig auf den Kuchen. Lasst aber am Rand einen Zentimeter frei.

Ich musste zwei Schichten spritzen, weil ich noch so viel Creme übrig hatte (?). Wie auch immer; ihr verteilt die Creme auf dem Kuchen und stellt ihn dann in den Kühlschrank.

**Baiser**

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 185 g Zucker
- 50 g Wasser

Das Wasser und 150 g Zucker in einem Topf bei **mittlerer** Hitze auf 118 Grad bringen. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einer Prise Salz langsam aufschlagen, 35 g Zucker dazurieseln lassen und weiter steifschlagen. Hat der Sirup die richtige Temperatur erreicht, gießt ihr ihn in feinem Strahl und unter hoher Mixstufe zum Eischnee. Weiterschlagen bis die Schüssel sich nicht mehr heiß anfühlt. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit 15mm Durchmesser füllen und die Zitronencreme dicht an dicht mit Baisertupfen dekorieren.

Wenn ihr mögt, könnt ihr das Baiser mit einem kleinen Flambierbrenner leicht karamellisieren. Ich habe die Tarte noch mit einigen feinen Zitronenzesten bestreut. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.