



Tartelettes au citron - Zitronentartelettes

Mit * und ¹ markierte Links sind Werbelinks

Verwendete Formen: [6 Tarteletteringe 8 cmØ](#)* oder entsprechende Tarteletteformen

Alle Komponenten (bis auf die Meringue) können 1-2 Tage vor dem Servieren zubereitet werden!

Mürbeteig (Pierre Hermé)

- 75 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 125 g Mehl Type 550
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 30 g verschlagenes Ei (ca. ½ Ei L)

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen. – Danach den Teig 3 mm dick ausrollen und Kreise mit 12-13 cm. Durchmesser ausschneiden. Die Tartelettesringe fetten und auf ein Blech mit spezieller [Backmatte*](#) oder Backpapier setzen. Die Teigscheiben sorgfältig in die Ringe einlegen, die überstehenden Kanten mit einem scharfen Messer abschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Tartelettes nun möglichst für etwa 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das erspart das Blindbacken mit Hülsenfrüchten und vermeidet weitestgehend das Absinken des Rands. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen und die eisgekühlten Tartelettes goldbraun backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und ggf. in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.

Confit de citron

siehe Rezept → [KLICK](#)

Lemon Curd

- feiner Abrieb von 3 großen Bio Zitronen
- 150 ml Saft von Zitronen (ich habe auch den Saft einer Limette verwendet)
- 180 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- 80 g Butter, in Würfeln
- 3 Eier Gr. M

Die Schale der Zitronen fein abreiben. Die Früchte auspressen. Zucker und Stärkemehl vermischen und zusammen mit dem Saft und dem Abrieb in einem Topf aufkochen. Dann die Butterwürfel nach und nach unterrühren. Den Topf vom Herd ziehen, die Hitze reduzieren und die Eier einrühren. Den Topf wieder auf die Platte stellen und das Curd stetig rühren bis es andickt. 82 Grad sollten dabei nicht überschritten werden, damit das Ei nicht ausflockt! Mit einem Stabmixer kurz aufmixen. Das Curd kann nun in ein ausgekochtes Glas gefüllt werden, das heiß verschlossen wird. Ansonsten die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken. Im Kühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren. Im Glas hält sich das Curd problemlos 1-2 Wochen im Kühlschrank. Mit Folie bedeckt sollte es sicherheitshalber innerhalb von 2-3 Tagen verbraucht werden.

Fertigstellung

Den Boden der MürbeteigarteleTTes mit einer dünnen Schicht Confit de citron bestreichen. Anschließend das Lemon Curd einfüllen und mit einer Palette glattstreichen. Dann die Meringue zubereiten.

Italienische Meringue

- 2 Eiweiß Gr. M
- 100 g Zucker
- 24 g Wasser

Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kurz bevor der Sirup 118 Grad erreicht hat, das Eiweiß mit dem Mixerät zu Eischnee schlagen. Währenddessen den heißen Sirup in feinem Strahl dazugießen. Die Meringue rühren bis sie auf ca. 40 Grad heruntergekühlt ist.

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit St. Honoré Tülle* füllen und die Tartelettes damit dekorieren. Nach Wunsch mit einem Flambierbrenner abflämmen. Ich habe noch winzige Tupfen Zitronen Confit in die Wellen der Meringue gespritzt und ein Melissenblättchen aufgelegt.