



## Sweet Eden Tarte

Zitrone ♥ Erdbeere

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikomart Kit Tarte Ø 190\\*](#)

### Eingelegte (Mini) Zitronen/Zitronensirup

- 3-4 Mini Zitronen – [Lemon Snacks](#) (alternativ normale Bio Zitronen)
- 50 g Zucker
- 90 g Wasser

Die Zitronen in 1 mm dicke Scheibchen schneiden. Zucker und Wasser aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen. Dann die Herdplatte ausstellen und die Zitronenscheibchen in den Sirup legen. Die Zitronen mindestens 1 Stunde (oder über Nacht im Kühlschrank) im Sirup ziehen lassen. Werden keine Mini Zitronen verwendet, kann man die Zitronenscheiben auch halbieren.

Die Zitronenscheibchen kurz vor der Verwendung in ein Sieb gießen und den Zitronensirup auffangen. Er wird für die Mousse gebraucht. Die Silikonform bereitstellen. Die im Sieb abgetropften Zitronenscheibchen in der Form verteilen und gut fixieren. Die Form in den Kühlschrank stellen, während die Zitronenmousse zubereitet wird.

### Zitronenmousse

- 75 g Milch
- Zesten 1 Bio Zitrone
- 2 Eigelb
- 25 g Zucker
- 20 g frisch gepresster Zitronensaft
- 50 g Mascarpone
- 25 g Zitronensirup s. o.
- 2 ½ ( 4,3 g) Blätter Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Milch in einen kleinen Topf geben, die Zitronenzesten hinzufügen und kurz aufkochen. Die heiße Milch ins Eigelb rühren, danach alles zurück in den Topf gießen und auf ca. 82-84 Grad erhitzen. Dabei stetig rühren. Den Topf vom Herd ziehen, den Zitronensaft einrühren, sowie die Gelatine in der Zitronencreme auflösen. Die Mascarpone mit dem Zitronensirup glattrühren. Die heiße Zitronencreme durch ein Sieb hinzugießen und mit der Mascarpone verrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Creme vorsichtig um die fixierten Zitronenscheibchen herum in die Silikonform gießen und diese anschließend einfrieren.

### Mandelmürbeteig

- 90 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 150 g Mehl Type 550
- 18 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 35 g verschlagenes Ei

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 2 Stunden in den Kühlschrank legen. – Rezept: Pierre Hermé

Anschließend 3-4 mm dick ausrollen. Den Tartering auf ein mit Backpapier belegte Blech legen und sorgfältig mit dem Teig auslegen. (Ich verwende eine **Airmat Silikonmatte\*** speziell für Mürbeteig und lege diese auf ein **Lochblech\***. So wird der Mürbeteig schön knusprig.) Die Kanten sauber abschneiden und die Form während der Zubereitung der Mandelcreme in den Kühlschrank stellen.

### Mandelcreme mit Erdbeeren

- 50 g weiche Butter
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 40 g verquirltes Ei
- 1 El. **Limoncello** (Zitronenlikör)
- frische Erdbeeren

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter, Zucker, Mandeln und Ei gut miteinander verrühren, so dass eine luftige Creme entsteht. Den Limoncello unterrühren. Die Mandelcreme gleichmäßig in dem Mürbeteigboden verstreichen. Die halbierten oder je nach Größe geviertelten Erdbeeren in die Creme drücken und gleichmäßig verteilen.

Den Mürbeteigboden im heißen Backofen ca. 30-35 Minuten goldbraun backen. Auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

### Transparente Glasur

- 65 g Wasser
- 15 g Zitronensaft (gesiebt)
- 80 g Zucker
- 90 g **Glucosesirup\***
- 4 Blätter (7 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten in einem Topf aufkochen lassen. Vom Herd ziehen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Glasur kann auch am Vortag zubereitet werden. Zur Verwendung sollte sie eine Temperatur von ca. 30 Grad haben.

### Aufbau

- ca. 3 El. sizilianische Zitronenmarmellata – ich nehme **Patrizia Fruchtaufstrich Zitrone-Rosmarin**

Den abgekühlten Mürbeteig satt mit dem Zitronenaufstrich bestreichen.

Die gefrorene Zitronenmousse aus der Silikonform lösen und sogleich mit der transparenten Glasur übergießen. Die Tropfen am unteren Rand vorsichtig abstreifen und die Zitronenmousse Auflage mittig auf die mit Zitronenmarmellata bestrichene Tarte setzen.

- frische Erdbeeren
- Zitronenverbeneden Blättchen

Die Erdbeeren vierteln und harmonisch um die Zitronenmousse herum verteilen. Ich habe die Erdbeeren dann dünn mit der restlichen Glasur bestrichen. So bekommen sie einen schönen Glanz. Die Mousse vor dem Servieren komplett auftauen lassen.