

„Lemon Lens“ (Zitronentarte)

Menge für eine Tarteform ø28cm

Zutaten für den Teig:

200g Mehl
60g Zucker
100g Butter
1 Vanilleschote
½ unbehandelten Zitrone (Schale)
1 Eigelb

Zutaten für die Füllung:

3 Eier
1 Eigelb
180g Zucker
2 ½ unbehandelte Zitronen (Schale & Saft)
125 g Schlagobers

Staubzucker zum bestäuben

Zubereitung des Teigs:

Im Haufen aus Mehl und Zucker einen kleinen Krater formen. Das Eigelb und die Vanille hineingeben und die Zitronenschale drübereaspeln. Butter in Stücken über den Teig verteilen. Alles mit einem langen Messer so klein wie möglich hacken und den Teig anschließend solange kneten, bis er richtig weich ist und die Hände fettig werden. So wird der Teig nicht zu mürbe und passt in seiner Konsistenz gut zur Zitronencreme.

Den Teig gleich zwischen zwei Schichten Frischhaltefolie etwa 4mm dick ausrollen. Die Tarteform mit Butter einfetten, verkehrt über den Teig legen und das Ganze überstülpen. Den Teig in die Form rutschen lassen bzw. drücken und mit den abgebrochenen Teilen eventuell entstandene Löcher füllen und mind. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig etwa 15 Minuten (bis die Krönchen leicht hellbraun werden) blindbacken. Den Teigboden dazu einfach mit der Gabel durchlöchern.

Zubereitung der Füllung:

Die Schale von 2 ½ Zitronen abreiben, deren Saft auspressen und zu den Schalen gießen. (Bei sehr großen Zitronen - wie „SanLucar“ - reicht der Saft von zweien; trotzdem die Schale von 2 ½).

Eier, Eigelb und Zucker mit dem Handmixer sehr schaumig schlagen und anschließend während des Rührens die Zitronenmischung begeben. Schlagobers steif schlagen und „unterheben“. Das Schlagobers muss sich nicht ganz auflösen. Es dürfen kleine Wölbungen aus Schlagobers in der Tarteform zu sehen sein in die die Creme nun gegossen wird.

Die Tarte bei 150°C (Ober- und Unterhitze) etwa 55 Minuten backen bis die Creme fest ist. Abkühlen lassen, mit Staubzucker bestäuben und diesen mit einem Bunsenbrenner caramolisieren. Fertig.

Am Besten schmeckt die Tarte am nächsten Tag. Dann haben Mürbteig und Caramelschicht schon etwas Feuchtigkeit und Geschmack gezogen oder kurz nach dem Caramolisieren