

Zitronen-Tarte mit italienischer Meringue

Teig

- 190 Gramm Mehl
- 100 Gramm kalte Butter
- 2 EL kaltes Wasser
- 2 EL Staubzucker
- 1 Dotter
- 1 Prise Salz

Füllung

- 140 Gramm Kristallzucker
- 330 Milliliter Wasser
- 75 Gramm Maisstärke
- 6 Dotter
- Schale und Saft einer Zitrone

Italienische Meringue

- 225 Gramm Kristallzucker
- 100 Milliliter Wasser
- 5 Eiklar
- 1 Prise Salz



Mehl, Zucker, kalte Butterwürfelchen und Salz in eine große Schüssel geben. Kurz bevor der Siedepunkt erreicht ist, Natron, Vanilleextrakt und Zucker hinzugeben.

Die Butter zerbröseln (mit Gabel oder Finger) und rasch mit den restlichen Zutaten vermengen.

Dotter und Wasser hinzufügen und vermischen.

Einen gleichmäßigen Teig daraus kneten, diesen 30 bis 40 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Schale einer Zitrone reiben, den Saft auspressen.

Für die Füllung Eier trennen, die Maisstärke abwägen und den Ofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.

Den gekühlten Teig rasch in eine Springform raspeln und mit den Fingern gleichmäßig am Boden und den Wänden flachdrücken. Darauf achten, dass vor allem die Ecken nicht zu dick werden.

Backpapier auslegen und mit getrockneten Erbsen, Linsen oder Bohnen 35 Minuten blindbacken.

In der Zwischenzeit für die Füllung Wasser erhitzen und Zucker darin auflösen dann etwas abkühlen lassen.

Maisstärke mit den Dottern und Salz vermischen und gut verrühren.

Das Zuckerwasser dazugeben, weiterrühren. Es darf nicht zu heiß sein, sonst stockt der Dotter.

Die Flüssigkeit zurück in den Topf geben, langsam erhitzen und unter ständigem Rühren eindicken.

Zitronenabrieb und -saft dazugeben und alles gut verrühren.

Den Tarteboden aus dem Ofen holen und die Füllung darauf verteilen, kühl zwischenlagern.

Zucker in Wasser erhitzen.

Wenn das Wasser kocht, das Eiklar zu Schnee schlagen.

Die Zuckerflüssigkeit ist fertig, wenn 118 Grad erreicht sind. Wer kein Thermometer zur Hand hat, die sogenannte "Kugelprobe" durchführen: Dazu etwas von der Flüssigkeit in ein Glas mit kaltem Wasser geben und eine Kugel daraus formen. Ist das problemlos möglich, passt die Konsistenz.

Den heißen Zucker in einem gleichmäßig dünnen Strahl in den Schnee einarbeiten.

So lange weiterschlagen, bis die Schüssel außen nicht mehr heiß ist.

Die fertige Meringue großzügig auf der Tarte verteilen. (Kann auch mittels Dressiersack aufgetragen werden).

Die Tarte mit einem Flämmer oder im Backrohr (bei 190 Grad für 5 Minuten) bräunen.

Abkühlen lassen und servieren.