



Amerikanische Zitronentarte

Teig

350 g Mehl
250 g Butter

Butter, Mehl und 4 EL Wasser zu einem Teig vermischen. In die Tarteform drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
Bei 225°C 10-15 Minuten vorbacken.

Füllung Lemoncurd

175 g Zucker
70 g Speisestärke
Saft und abgeriebene Schale von 1-2 Zitronen
4 Eigelbe
1 EL Butter

Lemoncurd

Für die Füllung 400 ml Wasser, Zucker, Stärke und ausgepressten Zitronensaft in einem Topf vermischen. Unter Rühren mit einem Holzlöffel aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbe hinzufügen. Die Creme abkühlen lassen. Auf den Tarteboden gießen.

Baiser

4 Eiweiß
125 g Zucker

Baiser

Nun für den Baiser die Eiweiße steif schlagen. Den Zucker unterheben und das Baiser auf die Zitronencreme streichen. Bei 150°C ca. 10 Minuten backen, bis es leicht hellbraun geworden ist.