



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 06.03.2014 – Tisch 3

Soufflé au fromage

Poulet au vin jaune et aux morilles

Tarte au citron

Tarte au citron

Für 6 Personen

TEIG

100 g	Butter (weich)
50 g	Puderezucker
1 Stk.	Eigelb
	Salz
180 g	Mehl
	Butter für die Form

FÜLLUNG

1.5 Stk-	Zitrone gepresst
1 Stk	Zitrone (abgeriebene Schale)
4 Stk	Eier
125 g	Butter
210 g	Zucker
	Salz

ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig Butter, Puderezucker, Eigelb, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Mehl zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Tortenform (24 cm Ø) mit Butter auspinseln. Teig auf ca. 28 cm Ø ausrollen, in die Form legen, rundum leicht andrücken und den Rand mit einem Küchenmesser begradigen. Backpapier auf den Teig legen und mit einer Form abdecken. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 210 Grad.

15 Minuten blindbacken. Form und Papier entfernen, Boden nochmals 10 Minuten goldbraun backen.

Für die Füllung die Zitronenschale fein abreiben. Dann die Zitronen auspressen (120 ml), Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen.

Butter in einem Topf zerlassen und 150 g Zucker zugeben. Eigelb, Zitronenschale und Zitronensaft zugeben und bei milder Hitze unter ständigem Rühren (nicht kochen!) 5-8 Minuten erwärmen, bis die Flüssigkeit bindet und dickflüssig ist. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Mit den Quirlen des Handrührers das Eiweiß mit 1 Prise Salz leicht anschlagen. Restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen und die Masse steif schlagen.

Zitronencreme auf dem Tarteboden verteilen. Eischnee gleichmäßig mit einem Esslöffel auf der Zitronencreme verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 210 Grad nochmals 10-15 Minuten backen, bis das Baiser goldgelb ist. Ganz auskühlen lassen. Tarte aus der Form lösen und am besten mit dem elektrischen Messer in Stücke schneiden.