

Candy-Cake and more

Zitronentarte

Zutaten Keksboden: (24er Tarteform)

100g Kokosfett
200g weiße Kuvertüre
100g Cornflakes
100g Löffelbiskuits

Zutaten Füllung:

3-4 Bio-Zitronen (150ml Zitronensaft)
1 Dose (400g) gez. Kondensmilch
50g Sahne
15g Butter
250ml Wasser
100g Zucker
65g Speisestärke
6 Eigelb (Gr. M)



Zutaten Topping:

3 Eiweiß (Gr. M)
150g Zucker
1 EL Zitronensaft

Zubereitung Keksboden:

Kokosfett und Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Löffelbiskuits und Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zerkleinern. Brösel mit der Kuvertüre-Kokosfettmischung mischen und in die gefettete Tarteform drücken. Im Kühlschrank kühl stellen.

Zubereitung Füllung:

Schale von 2 Zitronen abreiben. Alle Zitronen auspressen, 150ml Saft abmessen. 1 EL Zitronensaft beiseite stellen. Eier trennen, Eiweiße kalt stellen.

150ml Zitronensaft und die Stärke miteinander verrühren. Kondensmilch, Sahne, Butter, Wasser, Zucker und die Zitronenschale unter Rühren in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Stärke einrühren, Topf wieder zurück auf die heiße Herdplatte stellen und unter rühren aufkochen, ca. 1 Min. köcheln lassen. Die 6 Eigelb verquirlen und 1-2 EL der heißen Creme unter die Eigelbe rühren, nun die Eigelbmasse unter die heiße Creme rühren. Creme auf dem Keksboden verstreichen, ca. 30 Min. abkühlen lassen und dann ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Topping:

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zum Schluss kommt noch 1 EL Zitronensaft dazu und wir auch noch untergeschlagen. Die Baisermasse auf der Creme verteilen und mit einem Küchensgasbrenner bräunen.

Ich persönlich erhitze das Eiweiß auf ca. 80°C (die Temperatur sollte nicht viel höher sein, sonst fängt das Eiweiß an zu stocken), wenn man ganz frische Eier verwendet ist es eigentlich auch so kein Problem. Das könnt ihr z.B. über einem Wasserbad machen und die Temperatur mit einem Zuckerthermometer kontrollieren, wenn der Zucker im Eiweiß aufgelöst ist (Fingerprobe: kein Zucker mehr zwischen den Fingern mehr zu spüren ist) kann das Eiweiß aufgeschlagen werden.