

Lemon Meringue Tarte



Fruchtig, cremig, einfach lecker!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std 10 min

ZUTATEN

Für den Teig

125 g gesalzene, weiche Butter

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Ei

250 g Mehl

Für den Belag

4-5 Bio-Zitronen
125 g Puderzucker
200 g Sahne
5 Eier

Für die Meringue

3 frische Eiweiß
1 Prise Salz
120 g feiner Zucker

Außerdem

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter, Puderzucker, Salz und das Ei verkneten. Mehl dazugeben und kurz unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, flachdrücken und in Frischhaltefolie verpackt für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Tarteform mit 26 cm Ø leicht einfetten.
4. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisrund ausrollen (Ø 32 cm) und die Tarteform damit auskleiden. Den Rand andrücken, überstehenden Teig abschneiden. Teig mit einer Gabel am Boden mehrfach einstechen. Ein Bogen Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen.
5. Auf unterster Schiene ca. 15 Minuten backen. Anschließend das Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen und ca. 8-10 Minuten weiterbacken. Danach aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter einige Minuten abkühlen

lassen.

6. Die Temperatur am Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze reduzieren.
7. Für die Füllung 2 Zitronen heiß abwaschen, abtropfen und die Schale fein abreiben. Alle 5 Zitronen auspressen.
8. Den Zitronensaft, Zucker und Sahne verrühren. Den Zitronenabrieb und die Eier gründlich unterrühren. Die Zitronenmasse auf den Tarteboden geben und die Tarte bei 140°C ca. 45-55 Minuten auf einem Rost auf der untersten Schiene backen. Nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Für die Meringue die Eiweiße mit dem Salz steifschlagen, dann erst den Zucker einrieseln lassen und solange weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse auf dem Zitronenbelag verteilen und z. B. mit der Rückseite eines Esslöffels leichte Kuhlen hineindrücken.
10. Entweder die Tarte einige Sekunden unter den vorheizten Grill im Backofen stellen oder die Meringue mit einem Flambierer (Küchen-Bunsenbrenner) leicht bräunen.