

Tartelette au Citron

Von Thomas Behrens

ZUTATEN (10 Portionen)

Zitronencreme

- 60 g Eigelb
- 150 g Vollei
- 180 g Zucker
- 100 ml Zitronensaft
- 80 g **Président Professionnel Schlagsahne 35 %**
- Abrieb von zwei Bio Zitronen
- 185 g Butter

Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 5 g Salz
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 30 g Wasser
- 1 Eigelb

Meringue

- 500 g Zucker
- 7 Eiweiß
- Eine Prise Salz



ZUBEREITUNG

Mürbeteig

Mürbeteig nach Rezept zubereiten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in Tartelette-Formen mit 8 cm Durchmesser legen und bei 170 °C etwa 30 Minuten blind backen. Beiseitestellen und auskühlen lassen. Als Hilfe kann der Teig mit einer Igelrolle gelöchert werden und mit trockenen Erbsen oder Bohnen blind gebacken werden, damit der Boden im Ofen flach in der Form bleibt.

Zitronencreme

Alle Zutaten miteinander vermengen und zusammen auf ca. 84°C im Topf langsam erwärmen, bis die Flüssigkeit bindet. Vom Herd nehmen und kurz kaltrühren. Durch ein feinmaschiges Sieb passieren und noch handwarm in die gebackenen Tartelette-Böden füllen. Mindestens drei Stunden kaltstellen..

Meringue

Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Die 7 Eiweiße mit 250 g Zucker vermischen und zu steifem Schnee schlagen. Sobald sie fest sind, die restlichen 250 g Zucker unterheben und vorsichtig vermengen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Baisers darauf verteilen. 20 Minuten bei 120 °C und anschließend 1 Stunde bei 100 °C backen. Die Baisers nach Belieben anrichten.

ANRICHTEN

Zitronentartelette auf einer Platte oder einem Teller mit Meringue und etwas frischem Zitronenabrieb präsentieren.

Weitere Inspirationen & Rezepte für die professionelle Gourmet-Küche finden Sie unter www.president-professionnel.de