

Zitronen-Tarte mit Brickteig-Blättern

Für ca. 6 Stück:

Für den Mürbeteig:

50 g Butter	40 g Zucker	130 g Mehl
1 Ei	1 Prise Salz	1 Prise Backpulver
300 g Hülsenfrüchte		

Für die Zitronencreme:

2 Blatt Gelatine	2 Eier	100 ml Milch
1 EL Vanillepuddingpulver	Mark von 1/4 Vanilleschote	60 g Zucker
Schale von 1/2 Zitrone	1 TL Zitronensaft	Puderzucker
1 Brickteigblatt	20 g Läuterzucker	

Für den Mürbeteig:

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 40 g Butter, Zucker, 120 g Mehl, Ei, Salz und Backpulver zu einem glatten einen Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, einen Tortenring (15 cm Durchmesser) mit 10 g Butter einfetten und mit 10 g Mehl bestäuben. Auf das Backblech setzen. Den Mürbeteig zu einem Kreis (ca. 19 cm Durchmesser) ausrollen. Teig in den Tortenring legen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen und diesen gut andrücken. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Backofen 10 – 15 Minuten backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Teig abkühlen lassen.

Für die Zitronencreme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Milch in einen Topf gießen und das Vanillepuddingpulver darin auflösen. Vanillemark, Eigelbe, 30 g Zucker sowie die Zitronenschale zugeben, alles bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und unter die heiße Crème rühren. Topf vom Herd nehmen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Eischnee unter die Crème heben. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Crème auf dem Mürbeteig verteilen, sofort mit Puderzucker bestäuben und kühlen. Brickteig auf beiden Seiten mit Läuterzucker bestreichen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im 180 Grad heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten kross backen. Teig herausnehmen, etwas abkühlen lassen und anschließend in grobe Stücke brechen. Teigblätter dekorativ in die Zitrontarte stecken. Alles mit Puderzucker leicht bestreuen und sofort servieren, damit die Brickteigblätter nicht durchweichen.

Sören Anders am 06. Mai 2013