

Zitronen-Tarte mit Beeren

Für eine Tarteform mit 23 cm Durchmesser:

Für den Teig:

180 g Weizenmehl, 405

110 g Butter, sehr kalt

Weizenmehl, 405

2 EL Zucker

1 Eigelb, kalt

$\frac{1}{4}$ TL Salz

3 EL saure Sahne, kalt

Für die Zitronen-Füllung:

1 Zitrone, Abrieb

150 g Zucker

2 Eier

125 ml Zitronensaft

1 TL Speisestärke

1 Prise Salz

125 g kalte Butter

1 Eigelb

Für die Dekoration:

25 g Pistazien, gehackt

250 g Himbeeren

Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Die kalte Butter klein schneiden und mit den Fingerspitzen ins Mehl grob einarbeiten.

Eigelb und saure Sahne in einem Becher mit einer Gabel vermischen, dann zur Mehl-Butter-Mischung geben und mit der Gabel unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und möglichst schnell zu einer Scheibe formen. Den Teig in Backpapier wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen. (Den Teig darf man auch für mehrere Monate einfrieren.) Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Teig auf 3 mm ausrollen. Den ausgerollten Teig in die Tarteform legen, an den Seiten leicht andrücken und den Überhang bis auf 5 mm abschneiden. Den Teigrand mit den Fingerspitzen wellenartig formen. Die Seiten und den Boden mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und mit trockenen Hülsenfrüchten beschweren. Dies verhindert, dass der Teig beim Backen schrumpft oder sich aufbläht.

So den Teig 10 Minuten im vorgeheizten Ofen blind backen.

Dann das Backpapier und die Hülsenfrüchte wieder entfernen und den Teigboden weitere 8 Minuten backen. Anschließend den Boden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben. (nur die Schale, nicht das Weiße) und in eine kleine Schüssel geben. Sowie von den Zitronen insgesamt 125 ml Saft auspressen und zur Seite stellen.

Die Butter in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

Zucker und Stärke mit dem Eigelb und den Eiern in einen Kochtopf mit schwerem Boden geben und einige Minuten aufschlagen. Zitronensaft und eine Prise Salz unter die Masse schlagen.

Die Masse bei mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen, dabei ca. 6 Minuten ständig rühren, bis sie eindickt, jedoch nicht kocht.

Die ange dickte Masse auf die Butter abgießen und mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse rühren. Zitronenschale darunter rühren.

Die Zitronencreme 30 Minuten abkühlen lassen, dann auf den abgekühlten, vorgebackenen Tarteboden geben und einige Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren die Tarte mit Pistazien und frischen Beeren garnieren.

Cynthia Barcomi am 21. August 2024