

Zitronen-Brombeer-Tarte mit Rosmarin-Baiser

Für vier Portionen

50 g Butter	1 Prise Salz	25 g Puderzucker
1 EL gemahlene Haselnüsse	70 g Mehl	1 Eigelb
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	4 Bio Zitronen	4 Eier
125 g Butter	150 g Zucker	50 g Zucker
400 g Brombeeren	1 Zweig Rosmarin	

Außerdem:

Backpapier	Hülsenfrüchte	24 cm Tarteform
Butter, Mehl		

Die Butter in der Küchenmaschine geschmeidig rühren. Salz, Puderzucker, gemahlene Mandeln, Eigelb und Vanillemark unterrühren. Zuletzt das Mehl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Tarteform ausfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die vorbereitete Form legen. Mit einem runden Stück Backpapier (etwas größer als die Form) belegen, die Hülsenfrüchte darauf geben. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 18 bis 20 Minuten vorbacken.

Für die Zitronencreme die Zitronen heiß abwaschen und trocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 125 Milliliter Zitronensaft abmessen. Die Eier trennen. Eiweiße beiseite stellen.

Die Butter in einem Topf schmelzen, Zitronensaft, Zitronenschale und 150 Gramm Zucker dazugeben und unter Rühren bei kleiner Hitze erwärmen, bis die Flüssigkeit bindet. Die Eigelbe verquirlen und unter die Butter-Masse rühren. Die Masse unter Rühren ein bis zwei Minuten erwärmen, bis sie dickflüssig ist. Die Zitronencreme auf den vorgebackenen Boden geben und verteilen. Die Tarte in den Kühlschrank stellen und am besten über Nacht kalt stellen.

50 Gramm Eiklar abwiegen und mit 50 Gramm Zucker in einem Topf auf 55 Grad erwärmen. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Nadeln fein hacken und zusammen mit der warmen Eiklar in der Küchenmaschine steif schlagen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Brombeeren dicht nebeneinander auf die Zitronencreme setzen. Den Eischnee auf den Brombeeren in kleinen Tupfen verteilen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Johann Lafer am 08. August 2015