

Tortelett mit Zitrone

Für 2 Portionen

Teig:

40 g Pinienkerne	80 g Butter	140 g Mehl (Type 550)
1 Msp. Weinsteinbackpulver	30 g Puderzucker	1 Ei

Hülsenfrüchte

Füllung:

2 Bio-Zitronen	2 Eier	100 g Puderzucker
----------------	--------	-------------------

100 g Crème double

Für den Teig Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen und im Blitzhacker fein mahlen. Mehl, Backpulver, Puderzucker und Pinienkerne in einer Schüssel mischen. Butter und Eigelb zugeben und erst mit den Knetgabeln des Handrührers, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig flach drücken und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen. Teig in vier Portionen teilen und jeweils zwischen zwei Lagen Backpapier rund (16 cm Ø) ausrollen. Teig in vier beschichtete Tartelette-Förmchen mit herausnehmbarem Boden geben (12 cm Ø), dabei jeweils den Rand andrücken. Den Teig mit einer Schicht Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten, z.B. Linsen, belegen, damit der Teig beim Backen nicht aufgeht und seine Form behält.

Für die Füllung:

Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. 100 ml Zitronensaft auspressen. Eier trennen und die Eigelbe mit 100 g Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers fünf Minuten schaumig aufschlagen. Erst die Zitronenschale und den Zitronensaft, dann die Crème double unterrühren. Zitronencreme beiseite stellen. Eiweiß verquirlen. Teigboden mit Eiweiß bestreichen und weitere fünf Minuten backen. Backofentemperatur auf 120 Grad reduzieren. Zitronencreme auf die Tartelettes verteilen und auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen. Tartelettes abkühlen lassen. Tartelettes aus den Förmchen lösen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 21. November 2012