

Zitronen-Kokos-Tarte

Für 6 Portionen

Für den Boden:

50 g Zucker	1/4 TL Vanillesalz	30 g weiche Butter
1 Eiweiß	60 g Kokosraspel	100 g Mandeln, gehobelt

Für die Füllung:

2 Eier	1 Eigelb	190 g Zucker
1/4 TL Salz	1/2 TL Backpulver, glutenfrei	2 EL Zitronenabrieb
2 EL Zitronensaft	2 EL Maisstärke	2 EL Puderzucker

Für den Boden mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät Zucker, Vanillesalz und weiche Butter fluffig aufschlagen. Zunächst Eiweiß, dann Kokosraspel und Mandeln unterrühren. Die Backform (23 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten. Die aufgeschlagene Buttermasse gleichmäßig in der Form verteilen und andrücken. Alles 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.

Dann den Backofen auf 175 Grad Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes Eier und Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen. Salz und Backpulver unterrühren. Dann Zitronenabrieb, Zitronensaft und Maisstärke untermischen.

Die Füllung gleichmäßig auf dem gekühlten Boden verteilen.

Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens 25 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten nach der Farbe schauen, wenn die Tarte zu viel Farbe annimmt, die Oberfläche mit Backpapier abdecken. Die gebackene Tarte auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank geben und ca. 4 Stunden gut durchkühlen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Cynthia Barcomi am 01. April 2016