



## Durchsichtiger Zitronenkuchen mit Baiser

### Description

Dafür brauchst du:

Für den Teig:

330 g Mehl (Type 405)

180 g kalte Butter

150 g Puderzucker

1 Ei (60 g)

60 g Mandelmehl

getrocknete Erbsen oder Linsen zum Blindbacken

Für die durchsichtige Schicht:

4 Zitronen

800 ml Wasser

120 g Zucker

36 g Gelatinepulver

Für das Baiser:

120 g feinen Zucker

3 Eiw ei (ca. 100 g)

1 Prise Salz

60 g Puderzucker

Außerdem:

Bunsenbrenner

So geht es:

1. Verknete alle Teigzutaten miteinander, wickle den Teig dann in Frischhaltefolie ein und stelle ihn mindestens eine Stunde kalt. Rolle ihn dann rund aus (ca. 0,5 cm dick) und lege ihn in eine Tarteform. Schneide den über den Rand hinausragenden Teig mit einem Messer ab.

2. Lege auf den Teig Backpapier und fülle die Tarteform mit Erbsen oder Linsen zum Blindbacken. Schiebe die Form bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 45 Minuten in den Ofen. Lasse die Tarte

nach dem Backen vollständig abkühlen. Entferne dann Erbsen bzw. Linsen und Backpapier.

3. Verrühre zunächst die Gelatine mit ca. 10 EL kaltem Wasser und lasse sie ca. 10 Minuten quellen. Presse den Saft aus den Zitronen in einen Topf mit Wasser aus und koche alles mit Zucker zusammen einmal auf. Lasse dann die Mischung auf ca. 60 °C abkühlen. Gib nun die Gelatine hinzu und verrühre alles vorsichtig miteinander. Gieße alles nochmals durch ein feines Passiertuch und lasse es auf ca. 30 °C abkühlen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, fülle die Flüssigkeit in den abgekühlten Tarteboden. Stelle alles für mindestens 6 bis 8 Stunden in den Kühlschrank (am besten über Nacht).

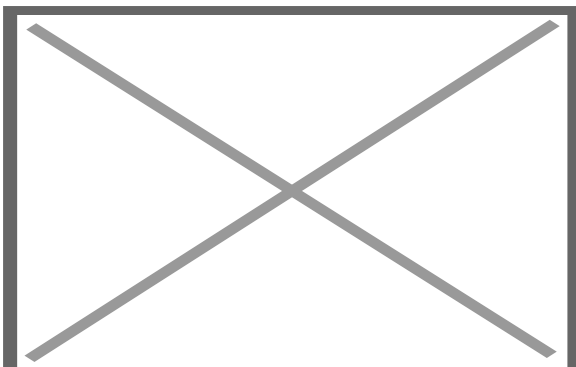
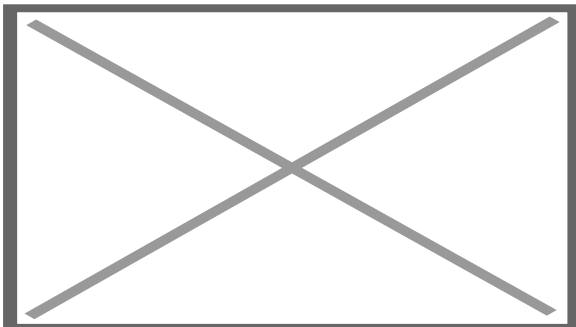
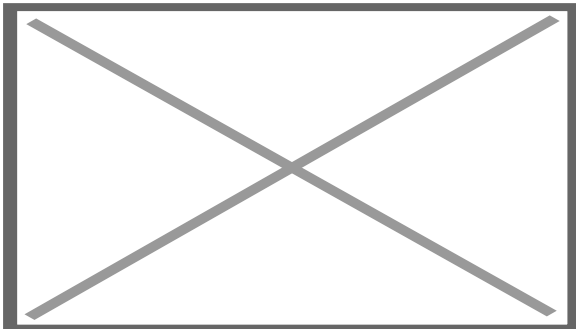
Tipp: Man kann die Zitrone auch durch 3-4 EL Ascorbinsäure ersetzen, so wird die Schicht noch klarer.

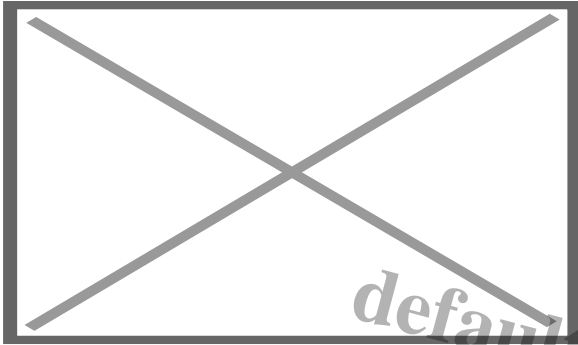
4. Für das Baiser schlagst du Eiweiß und Salz steif auf. Lasse den Zucker während des Rührens einrieseln. Siebe dann Puderzucker und Speisestärke in die Eiweißmasse und hebe alles unter.

Tipp: Mische 1 TL Stärkemehl unter.

5. Verteile die Baisermasse auf der fest gewordenen, klaren Schicht in der Tarte.

6. Brenne mit einem Bunsenbrenner den Eischnee vorsichtig an, sodass braune Spitzen entstehen.





*default watermark*

**Category**

- 1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Mai 7, 2021

**Author**

jeanny