

Crostata alla Crema di Limone



Ich glaube die Crostata ist eines der bekanntesten Gebäckarten in allen Regionen Italiens ???. Es gibt sie als ganzen Kuchen oder auch in klein als Tarte. Sie wird in so gut wie jeder Bäckerei oder Bar in Italien angeboten.

Die Crostata ist ein Mürbeteig, der in seiner am bekanntesten Variante mit Konfitüre gefüllt wird und dann mit einem Gitter aus Mürbeteig bedeckt wird.

Natürlich kann man dieses wunderbare Gebäck aber auch mit einer Crema Pasticcera und frischen Beeren im Sommer genießen oder eben mit dieser herrlichen Zitronencreme ??.

Ich liebe diese italienische Spezialität weil sie einfach und leicht in der Zubereitung ist und sich für alle Gelegenheiten und Jahreszeiten eignet.

Im Sommer oder wenn die Temperaturen wieder steigen, verwende ich immer sehr gerne einen Mürbeteig der mit Öl statt Butter zubereitet wird. So kann man ihn sofort weiterverarbeiten und braucht den Teig nicht erst im Kühlschrank kühlen. Außerdem ist dieser Teig auch sehr viel mürber als der Klassische mit Butter.

Für die Zitronencreme habe ich mich für eine sehr viel zitronigere Variante entschieden als die klassische Crema Pasticcera, die ja auch schon ein wenig zitronig schmeckt.

Dieser Kuchen passt eigentlich in jede Jahreszeit und ist immer ein besonderer Genuss ??

Wenn ihr jetzt Lust auf mehr bekommen habt, dann schaut gleich hier in mein Rezept ??

Zutaten – für eine 26er bis 28er Tarteform

Mürbeteig :

Mürbeteig mit Öl

Zitronencreme :

250 ml Milch

250 ml Sahne

2 Eigelb

50 g Speisestärke

100 g Puderzucker – wer es süßer mag nimmt 20g mehr –

60 ml Zitronensaft

Abrieb von 2 Zitronen

Zubereitung

Zitronencreme :

- Eigelbe mit dem Puderzucker und der Speisestärke verrühren. Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben
- Sahne und Milch erhitzen und kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen
- ein wenig der heißen Sahnemilch zur Eiermischung geben und gut verrühren
- nun diese Mischung wieder zur heißen Sahnemilch rühren und aufkochen lassen
- Hitze reduzieren und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht
- den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren

- mit Frischhalte Folie abdecken, so entsteht keine Haut, und abkühlen lassen
- 2/3 Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und in eine gebutterte und bemehlen Form legen
- Ofen auf 180°C Ober Unter/ Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- abgekühlte Zitronencreme auf den Teig steichen
- 1/3 des Mürbeteige ausrollen und ein Gitter nach Lust und Laune gestalten und über die Creme verteilen
- die Ränder ein wenig festdrücken
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen
- abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal ???

LG Tina ♥



