Lemon Meringue Pie Zitronen Tarte mit Baiser

Eine klassische Zitronen Tarte wollte ich schon lange mal selber machen ?, und weil ich ein Fan von Baiser Hauben bin, sollte diese Zitronen Tarte natürlich auch eine Üppige bekommen ?

Dieser Zitronenkuchen besteht aus 3 Teilen: nämlich einem Boden aus Mürbeteig, eine intensiv aromatische Zitronencreme, deren weitere Bestandteile Butter, Eigelb und Zucker sind und einer Baiser Haube, deren Spitzen nochmal kurz im heißen Ofen gebräunt werden.

Dieser Zitronenkuchen stammt ursprünglich aus Großbritannien, ist aber natürlich auch in vielen anderen Ländern beliebt und wird dort hauptsächlich als Dessert serviert ?

Ich habe diese köstliche Zitronen Tarte kürzlich zu einem besonderen Geburtstag gebacken und leider war sie noch nicht vollständig abgekühlt. Das Resultat war eine zu weiche Zitronencreme, die beim Anschneiden des Kuchens ein wenig ausgelaufen ist. Deshalb bitte unbedingt erst völlig ausgekühlt anschneiden ? der Geschmack war natürlich trotzdem himmlisch ?

Schaut doch mal in das Rezept ?

Zutaten – für eine 24er oder 26er Tarteform

Mürbeteig :

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Lemon Curd / Zitronen Creme:

75 g Mehl

130 g Zucker

125 ml Zitronensaft – das entspricht ca. 3-4 Zitronen

300 ml Wasser

3 Eigelb

60 g Butter

Baiser Haube:

4 Eiweiss

100 g Zucker

Zubereitung

– den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und die Tarteform auskleiden

– mit einer Gabel mehrmals einstechen

– den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– Backpapier auf den Teig legen und mit Backlinsen oder Reis füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen

– abkühlen lassen und Reis oder Linsen entfernen

– in einem Topf das Mehl mit dem Zucker mischen

– Wasser mit dem Zitronensaft mischen und mit in den Topf geben

– nun alles aufkochen lassen und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz ergibt, das kann einige Minuten dauern

– wenn eine sehr cremige Konsistenz entstanden ist erst die Eigelbe und dann die Butter unterrühren

– am besten deckt ihr die Zitronen Creme mit Frischhalte Folie

ab, so ensteht keine Haut

– wenn die Masse abgekühlt ist kann sie in den vorgebackenen Teig gefüllt werden

– gerade streichen

– die Eiweisse zu feinen Schnee schlagen und anschließend den Zucker dazugeben

– so lange schlagen bis eine feste Masse entsteht und Eiweisspitzen entstehen

– wenn ihr die Schüssel mit dem geschlagenen Eiweiss umdrehen könnt ist die Masse fertigen

– Backofen wieder auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– das Baiser auf die Zitronencreme geben und mit einem Löffel schöne Spitzen nach oben ziehen

– im heißen Ofen nochmal ca. 5 – 10 Minuten backen, bitte unbedingt dabei bleiben und kontrollieren

– wenn die das Eiweiss braune Spitzen bekommt, den Kuchen sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

So, jetzt sollte die Lemon Tarte traumhaft aussehen ?

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

LG Tina ❤