Zitronentarte

Foto von Tracey

Rezept aus unbekannten Quellen von Tracey Berkemann und im Rahmen eines privaten Kochevents im Mai 2019 ausprobiert

24cm Form

Zutaten:
Für den Teig:
130g Mehl (wir haben Mandeltrester verwendet)
60g kalte Butter
75g Puderzucker
1 Ei
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone

Für die Füllung:
3 Eier
150g Zucker
Saft von 2 Zitronen
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
150g Butter
200g geschälte gemahlene Mandeln

Für den Belag:
4 unbehandelte Zitronen

175g Zucker

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl mit der Butter, dem Puderzucker, dem Ei und der Zitronenschale mit der K-Haken rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200C vorheizen.

Den Formboden einfetten.

Gut 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Teigboden ohne Rand in den heißen Backofen (Mitte) schieben und etwa 10 Minuten backen, bis er goldgelb ist.

Inzwischen für die Füllung die Eier mit dem Zucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenene Schale mit den Schneebesen sehr schaumig schlagen.

Die Butter bei sehr schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und unterrühren. Zum Schluss die Mandeln einrühren.

Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Formrand ansetzten und aus dem übrigen Teig einen 2-3cm hohen Rand formen und andrücken. Die Creme auf den Teig füllen.

Den Kuchen wieder in den heißen Ofen schieben und weitere 20-30 Min. backen.

Für den Belag die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

Den Zucker mit knapp ¼ l Wasser aufkochen.

Die Zitronenscheiben hinzugeben und 12-15 Min. darin köcheln lassen.

Die Zitronenscheiben dann abtropfen lassen und die Torte damit belegen. Kalt stellen.

Wir hatten eine Zabaione zusammen mit dem Kuchen serviert, eine himmlische Kombination.