Lemon Meringue Pie (Zitronentarte)

Angelehnt an das Rezept von Jamie Oliver, umgewandelt auf Kenwood Cooking Chef (CC) von Franziska Fischer (Foto von Franziska Fischer)

Für eine 26 Tarte Form

Zutaten:
Mürbeteig:
250 g Mehl
100 g Zucker
125 g Butter, kalt
1 Ei

3 EL Speisestärke
270 g Zucker
3 Zitronen
50 g Butter
4 Eier, getrennt
275 ml Wasser

Zubereitung:
Alles für den Mürbteig in die CC geben und zu einem Teig verarbeiten.
Herausnehmen und kühl stellen.

Nach ca 30 min. den Teig ausrollen und in die Form legen.
Blind backen bei 190 Grad Ober/Unterhitze ca. 10-15 min.

Die Kerne vom Blindbacken entfernen und den Boden fertig backen. Ca. 5-7 min. er sollte am Rand etwas dunkler sein und knusprig.

Ofen auf 150 Grad einstellen.

In einer Schüssel die Speisestärke und 50 g Zucker mischen. Etwas Wasser hinzufügen, bis ein Brei entsteht.

Restliches Wasser in die Schüssel des CC geben. Zitronenschale reiben und hinzufügen. Saft auspressen und auch beifügen. Nun alles kurz aufkochen.
Bei 100 Grad Stufe 1 nun den Speisestärkebrei einrühren. Alles solange rühren bis die Masse eindickt. Nun die Butter stückenweise beifügen und weiter rühren.
Die Temperatur auf 0 stellen und nach und nach die Eigelb beifügen. Immer schön rühren, die Eier dürfen nicht stocken.

Die Zitronencreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
Min. 30 Min kühl stellen. Die Creme sollte abgekühlt sein.

Eiweiss in der CC auf hoher Stufe steif schlagen. Restlichen Zucker beifügen und solange schlagen, bis die Masse glänzt. Auf der Creme verteilen.

In den Ofen schieben und ca 30 Min backen. Sobald das Baiser braun wird ist die Pie fertig.

Welchen Rührer für Was?

Sammelsurium von Anwendungsbeispielen quer aus dem Netz und eig. Erfahrungen

Buttercreme:
Flexi-Rührer oder Schneebesen (besser). Mit dem Schneebesen

bekommt man viel schneller eine homogene und lockere Masse. Der Inhalt des Schneebesens ist mit ein paar Mal ausschlagen am Schüsselrand zum Schluss in der Schüssel und somit fast sauber.

Mehl unterheben:
Optional nachzukaufendes Unterheb-Rührlement oder Koch-Rührelment, welches der CC beiliegt – kleinste Rührstufe oder Taste zum Unterheben

Ganache:
mit dem Schneebesen im CC – unter ständigem Rühren die Sahne erst aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen und dann die Schokolade portionsweise rein bis alles drin ist und aufgelöst. Nochmal gut aufrühren, CC abstellen, fertig.

Gisela Martins Tipp zur Ganache:
Den Schneebesen kann man weglassen, ich mache das wie folgt: In Cooking-Chef-Schüssel ohne Rührelement Sahne aufkochen, Schokolade in Stücken zugeben, mit Flexi rühren, (optional: eingeweichte Gelatine unterrühren), Timer 5 Minuten. Temperatur abstellen, kalte Butter in Stücken unterrühren, Masse weiterrühren bis zähflüssig ist. Ganache über Torte laufen lassen.

Rührkuchenteig:
keinen Schneebesen verwenden! für Rührkuchenteig, ggf. nach dem Eier schaumig rühren wechseln auf:
K-Rührer oder besser Flexi-Rührer – weiche! Butter schaumig rühren immer mit K-Rührer (laut Bedienungsanleitung) od. besser Flexi-Rührer (bei dem bleibt am Rand der Schüssel nichts hängen)
aber: Eier mit Zucker schaumig schlagen z.B. für Biskuit immer mit Schneebesen und höchste Stufe, dann wechseln
Achtung:
das Mehl nur vorsichtig unterheben und niemals lange rühren oder schlagen dann noch, sonst wird das Klebereiweiß im Mehl aktiviert und der Kuchen wird speckig und schliff –

keinesfalls Schneebesen verwenden

Mehl sieben per Hand braucht man nicht, wenn man
a) das Mehl kurz mit dem K-Rührer trocken rührt oder
b) den Passieraufsatz zum Sieben verwendet

Quarkkuchen, Quarkspeisen, Cremespeisen:
K-Rührer oder besser Flexi-Rührer

Eischnee, Schlagsahne:
Schneebesen

Kuchenstreusel:
K-Rührer – alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht, dann entnehmen und auf den Kuchen bröseln

Mürbeteig:
K-Rührer, wie Streuselteig oder
Multizerkleinerer (nur bei kleinen Mengen wie z.B. eine Quiche):
Zuerst das Messer einsetzen, dann alle Zutaten in den Behälter und mit dem Messer mixen lassen

Hackfleisch vermischen für Klopse/Frikadellen:
K-Rührer

Hefeteig und Brotteig:
Knethaken – Achtung, nur max. bis Stufe 2 verwenden

Kochen (nur CC):
Flexi-Rührer oder Koch-Rührelement – je nach Konsistenz des Kochgutes
Schneebesen – wenn schaumig aufgeschlagen werden soll gleichzeitig (z.B. italienische Merinque)

Butter schaumig Rühren:
K-Haken

Tipp von Oliver Böttcher:

Wenn die Butter trotz richtig eingestellter Haken am Rand klebt , Kessel abnehmen , kurz heißes Wasser am Rand laufen lassen, Butter löst sich und wird super schaumig

Tipp Manfred Cuntz:
er nimmt den Schneebesen – In der CC kann man das auch mit 30°C warm rühren. Dann klebt nix.