

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 stückweise 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.