

Genießen
Kevin Kugel
Sommerliche Zitronentarteletten

Donnerstag, 22.08.2024
Für 12 Stück

Zutaten

Für den Mürbeteig

150 g kalte Butter
100 g Puderzucker
etwas Salz
etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
etwas gemahlene Vanille
1 Ei (Größe M)
250 g Weizenmehl (Type 405)
30 g gemahlene Mandeln

Für die Zitronencreme

215 g kalte Butter
120 g Zitronensaft, frisch gepresst
3 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
140 g Zucker
3 Eier (Größe M)

Für das Baiser

3 Eiweiß (Größe M)
160 g Puderzucker
etwas Salz

Für die Dekoration

Etwas Zitronenzesten
Etwas Mini-Basilikum

Außerdem

12 Tarteletteförmchen oder Backringe (Ø 7 cm)
Etwas weiche Butter für die Förmchen
Etwas Mehl zum Bearbeiten
2 Teigstäbe (1,5 mm dick)
1 Schlagkessel mit Standring (oder Schüssel) für das Wasserbad
1 Digitales Küchenthermometer
1 Spritzbeutel mit St.-Honoré-Tülle
1 Kleiner Gasbrenner zum Abflämmen

Zubereitung

1. Für die Tarteletten die Butter würfeln.
2. Puderzucker, Butter und je 1 Prise Salz, Zitronenschale und Vanille in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder von Hand kurz verkneten.
3. Ei zugeben und kurz unterkneten.
4. Mehl und Mandeln mischen, zugeben und kurz unterkneten.
Kevins Tipp: Den Mürbeteig vorsichtig und nicht zu lange kneten, sonst wird der Mürbeteig brüchig.
5. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kaltstellen.



6. Inzwischen 12 Tarteletteförmchen (Ø 7 cm) mit Butter fetten. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zwischen 2 Teigstäben 1,5 mm dünn ausrollen. 12 Taler (à Ø 9 cm) ausschneiden und in die Förmchen legen, dabei rundum einen 1 cm hohen Rand formen. Teigböden in den Förmchen mit einer Gabel mehrfach einstechen („igeln“) Tarteletteförmchen auf den Backofenrost stellen.

8. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 10 Minuten blindbacken.

9. Tarteletten auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen nehmen und auf dem Gitter auskühlen lassen.

10. Für die Zitronencreme die Butter in kleine Würfel schneiden und kaltstellen.

11. Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Eier in einen Schlagkessel geben und unter Rühren mit einem Silikonschaber über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, bis eine Bindung entsteht.

Kevins Tipp: Zur Rose abziehen bedeutet die Masse unter ständigem Rühren auf etwa 65 Grad (Thermometer benutzen!) zu erhitzen, sodass sie bindet, aber nicht stockt. Die Masse ist fertig, wenn man auf den aus der Masse gezogenen Schaber pustet und ein welliges Muster entsteht, das an eine geöffnete Rosenblüte erinnert.

12. Kessel vom Wasserbad nehmen, die Butterwürfel nach und nach in die heiße Zitronenmasse geben und mit einem Pürierstab unterarbeiten.

13. Zitronencreme sofort in die Tarteletten füllen und 2 Stunden kaltstellen.

14. Für das Baiser Eiweiß, Puderzucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem festen Schnee schlagen.

15. Eischnee in einen Spritzbeutel mit St.-Honoré-Tülle füllen und auf die gefüllten Tarteletten dressieren.

Kevins Tipp: Wer keine St. Honoré-Tülle hat, nimmt einfach eine andere!

16. Baiser auf den Tarteletten vorsichtig mit einem Gasbrenner abflämmen.

17. Abgeflämmte Törtchen mit Zitronenzesten und Mini-Basilikum dekorieren.