 **Zitronen Baiser Tarte**

Es ist schon etwas länger her, dass ich diese Tarte gebacken habe. Danach wurde es etwas turbulent bei uns, da steht dann das Schreiben leider an so ziemlich letzter Stelle und kommt oft nicht mehr zum Zug.

Inzwischen ist auch der Herbst eingezogen und nicht mehr unbedingt die Zeit für eine Tarte Citron - ist sie doch eine echte Sommertarte. Aber wieso eigentlich nicht? Heißt es nicht immer: "Gibt dir das Leben Zitrone, mach´dies und das daraus." Und warum dann nicht so eine leckere Zitronentarte daraus machen. Ganz egal, ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter. Das Leben schenkt uns Zitronen wann immer es will und achtet dabei ja auch nicht auf die Jahreszeit ☺.

Auch möchte ich ein Rezept für eine Tarte Citron in meiner Sammlung haben. Wer weiß denn schon, was uns der Sommer 2021 beschert. Den Sommer 2020 konnte sich auch wirklich niemand in dieser Art vorstellen. Nun habe ich wirklich genug Gründe, um euch mein Rezept vorzustellen ☺. Fangen wir an mit der Grundlage jeder Tarte, einem knusprigen Mandelmürbteig. Dieser ist mit einer Mandelfrangipane bedeckt. Eine Frangipane ist eine Creme, welche aus Butter, Zucker und geriebenen, geschälten Mandeln zu gleichen Teilen und etwas Ei besteht. Auf den fertig gebackenen Tarteboden mit der Mandelcreme habe ich noch ein Zitronencremeux gegeben. Das verstärkt noch das säuerliche Aroma, aber keineswegs zu viel, denn der Ausgleich bildet die süße Baisermasse. Eine Tarte Citron ist das perfekte Zusammenspiel von süß und sauer. Keine andere Torten- oder Kuchenkreation vermag das in der gleichen Art und Weise.

Das Highlight bildet aber die Zitronen-Basilikum-Creme. Sie ist unglaublich cremig und fluffig und etwas ganz Feines ☺. Durch das Aroma des Basilikums erhält die Creme einen ganz besonderen, außergewöhnlichen Touch und Eigenartigkeit. Im ersten Moment bzw. beim ersten Durchlesen klingt die Zubereitung vielleicht etwas kompliziert. Aber keine Angst davor, das ist sie nicht.

Besonderes Zubehör: rechteckige Tarteform (ca. 35 x 11 cm), Küchenthermometer, Flambiergerät, St. Honoré Tülle

**Zitronen-Basilikum-Creme**

* 2 1/2 Blätter Gelatine
* 100 ml Zitronensaft
* 200 g Zucker
* 200 g Eier (4 Stück)
* 160 g weiche Butter
* Basilikumblätter je nach Geschmack und deren Intensität

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft mit 100 g Zucker und den Basilikumblättern in einem Kochtopf langsam erhitzen. Die Eier mit 100 g Zucker in einer Schlüssel verrühren. Sobald die Flüssigkeit kocht, diese durch ein Sieb unter ständigem Rühren zur Ei-Zucker-Mischung geben. Alles wieder in den Topf geben und auch wieder unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Creme eindickt. Die Creme in eine saubere Rührschüssel gießen und die Gelatine darin auflösen. Danach abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Wenn die Creme lauwarm ist (ca. 30°) die Butter in Flöckchen zufügen und mit einem Stabmixer glatt rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und im Kühlschrank ca. 3 Stunden abkühlen lassen.

**Mandelmürbteig**

* 75 g weiche Butter
* 50 g Puderzucker
* 15 g gemahlene Mandeln
* etwas Vanille
* 130 g Mehl Type 550
* 1 Eidotter, ev. mit etwas Eiweiß verschlagen
* 1 Prise Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Teig etwa 3-4 mm dick ausrollen. Eine längliche Tarteform fetten und den Teig darin auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Ränder sauber abschneiden und die so vorbereitete Tarte für 10 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Dadurch erspart man sich das Blindbacken und verhindert das Absinken des Randes ☺. In der Zwischenzeit kann die Mandelfrangipane zubereitet werden.

**Mandelfrangipane**

* 60 g gemahlene Mandeln
* 1/2 verschlagenes Ei
* 60 g weiche Butter
* 60 g Zucker

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse mixen und auf dem Boden der Tarte glatt verstreichen. Danach die Tarte im heißen Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen, anschließend komplett auskühlen lassen.

**Zitronencremeux**

* 100 g Zitronensaft
* 1 Ei
* 1 Eidotter
* 50 g Zucker
* 1 Blatt Gelatine
* 60 g Butter

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zitronensaft mit dem Zucker, dem Ei und dem Eidotter in einen Kochtopf geben und vorsichtig unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse etwas eindickt. Die Temperatur darf nicht zu hoch werden, sonst flockt das Eiweiß aus. Sobald eine Temperatur von 82° erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Ab und zu umrühren. Wenn die Creme auf ca. 40° abgekühlt ist, die Butter in Flöckchen zugeben und mit dem Stabmixer unterrühren. Die Masse auf die gebackene Tarte streichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

**Baisermasse - Italienisches Baiser**

* 125 g Zucker
* 35 ml Wasser
* 60 g Eiweiß

Den Zucker in einen Topf geben und mit dem Wasser bedecken. Die Eiweiße in einer sauberen Rührschüssel mit einer Prise Salz bereitstellen. Die Zucker-Wasser-Mischung erhitzen und dabei die Temperatur mit einem Küchenthermometer überwachen. Sobald die Temperatur von ca. 110 ° erreicht hat, die Eiweiße beginnen zu schlagen. Hat die Temperatur 118 ° erreicht, den Topf vom Herd nehmen und den Zuckersirup langsam in einem dünnen Strahl zu den Eiweißen gießen, dabei ständig rühren (Vorsicht: es kann spritzen). Weiterschlagen, bis die Masse ausgekühlt ist.

**Fertigstellung**

Die Zitronenbasilikumcreme aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Spritzbeutel dicht an dicht Tupfen setzen. Die Baisercreme in einen Spritzbeutel mit St. Honorétülle geben und auf einer Hälfte der Tarte eine schwungvolle Zickzacklinie aufspitzen. Das Baiser mit einem Flamiergerät bräunen und mit kleinen Basilikumblättern und Limettenabrieb garnieren. Wer keinen solchen Gasbrenner besitzt, kann das Bräunen auch weglassen. Ich habe mir so ein Flamiergerät vor einiger Zeit einmal in einer Haushaltsversion gekauft. Vor der nunmehrigen ersten Verwendung hatte ich aber großen Respekt - auch wenn ich mir einer guten Haushaltsversicherung bewusst war ☺. Natürlich gelang es mir auch nicht, ihm irgendeine Flamme zu entlocken, was musste nun gleichzeitig entriegelt und gedrückt werden ? Das "Problem" löste zum Glück mein gerade anwesender (Fast)Schwiegersohn. Nun war auch die Optik perfekt.

Anmerkung am Rande: Die Meringuemasse ist mit zwei Eiweißen zu ausgiebig bemessen. Aus dem Rest lassen sich aber kleine Baisers backen, die bestimmt einmal im einem Dessert Verwendung finden.