

AnnThereseSophie

TORTEN UND SO



Tarte au Citron

Tarte: 25 cm

Zubehör: Backrahmen ca. 25 cm x 9 cm, [Spritztülle Gras](#)

Mürbteig - Pate sablée

- 103 g weiche Butter
- 65 g Puderzucker
- 22 g geschälte und geriebene Mandeln
- 1 Eigelb oder 1/2 ganzes Ei
- 1 Vanillezucker
- 173 g Mehl

Butter und Puderzucker in der Rührschüssel schaumig rühren, das Ei untermischen, zum Schluss die trockenen Zutaten zugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für mind. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, am besten über Nacht. Nach der Ruhezeit den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und den Boden und Rand eines eckigen Backrahmens auslegen. Mein Backrahmen hat die Maße von 9 cm x 25 cm. Ich habe den Backrahmen auf meine Airmat Silikonmatte gelegt und Boden und die Ränder ausgekleidet. Die Airmat Silikonmatte muss nicht sein, aber sie liefert ein besonders knuspriges Ergebnis. Den Rahmen anschließend mit einem zugeschnittenen Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten befüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180 ° ca. 22 Minuten blind gebacken. Vor Ende der Backzeit die Hülsenfrüchte entfernen und fertig backen. Abkühlen lassen.

Pistazienbiskuit

- 2 Eigelbe
- 30 g Pistazienmus
- 50 g Zucker
- 25 g gemahlene Pistazien
- 2 Eiweiß
- 35 g Mehl
- 15 g geschmolzene Butter

Die Eigelbe mit der halben Zuckermenge, den gemahlene Pistazien und dem Pistazienmus schaumig rühren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eiweiße mit der anderen Hälfte des Zuckers zu steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee mit dem gesiebten Mehl unter die schaumige Eigelbmasse melieren. Einen Esslöffel davon zur Butter geben und beide Massen verbinden, dann ebenfalls vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse auf eine Silikonmatte glatt ca. 1 cm dick aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen ein Rechteck in der Größe der gebackenen Tarteschale ausschneiden.

Zitronenganache ("Spaghetti")

- 164 g Zitronensaft
- 200 g Marzipan
- Mark einer Vanilleschote
- 164 g weiße Schokolade gehackt oder Callets
- Lebensmittelfarbe gelb

Den Zitronensaft erhitzen. Das Marzipan klein würfelig schneiden und in der Mikrowelle etwas erwärmen. Den heißen Zitronensaft über das Marzipan geben und mit dem Stabmixer emulgieren. So lange mixen, bis sich das Marzipan ganz aufgelöst hat. Die Kuvertüre in der Mikrowelle schmelzen, das Zitronenmarzipan dazugeben und auch diese Masse mit dem Stabmixer emulgieren und die Komponenten zu einer Ganache verbinden. Mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht (oder mindestens 12 Stunden) im Kühlschrank ruhen lassen.

Zitronencremeux

- 200 g Zitronensaft, gefiltert
- 130 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 130 g weiße Kuvertüre gehackt oder Callets
- 2 Blätter Gelatine
- 58 g Butter

Den Zitronensaft erhitzen und die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die ganzen Eier und die Eigelbe mit dem Zucker verrühren, zum heißen Zitronensaft geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 82° erwärmen. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Die Masse über die Kuvertüre oder Callets geben, kurz stehen lassen, dann glatt rühren. Die Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Sobald das Cremeux auf ca. 40° abgekühlt ist, die Butter in Würfeln mit dem Stabmixer unterrühren.

Fertigstellung

- Zitronenmarmelade oder Lemoncurd

Die gebackene Tarteschale mit einer dünnen Schicht Zitronenmarmelade oder Lemoncurd ausstreichen. Den Pistazienbiskuit einlegen. Dann das Cremeux darüber geben und im Kühlschrank erstarren lassen.

Einen Spritzbeutel mit einer "Spaghettitülle" bestücken. Die Zitronen-Marzipan-Ganache aus dem Kühlschrank nehmen, glatt rühren und etwas Raumtemperatur annehmen lassen. Am längeren Rand der Tarteschale etwas hinstellen, was die gleiche Höhe hat. Ich habe jeweils den Deckel eines Schuhkartons genommen. So kann mit dem Spritzen etwas vom Rand entfernt begonnen werden und den Rand anschließend sauber abschneiden. Nun eben eine "Linie" nach der anderen über die Tarte ziehen und mit einem langen scharfen Messer den Rand sauber abschneiden. Noch ein Tipp: Achtet darauf, dass in der Masse im Spritzbeutel keine Lücken sind. Dann werden die "Nudeln" schön lange und regelmäßig.

Nochmals gut durchkühlen lassen, verzieren und einfach nur noch genießen ♥. Ist das nicht ein Tartetraum? Knusprig, nussig, zitronig-säuerlich und süß-cremig ♥.