



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GEKÜHLTE ZITRONENTARTS OHNE BACKEN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

2-4

ZUTATEN

- 200 g Butterkekse
- 7 EL geschmolzene Butter
- 315 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 6 Eier
- 120 g Butter
- Abrieb von 3 Zitronen

Für die kandierte Zitrone:

- 2 Zitronen
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden zunächst die Butter schmelzen. Die Kekse in einer Küchenmaschine oder alternativ in einem Klarsichtbeutel mithilfe eines Fleischklopfers mittelfein zerkleinern. Die Butter hinzugeben und alles gut vermischen. Die Mischung auf Mini-Cocottes von Le Creuset verteilen (entweder 3 volle oder 4 halbvoll Cocottes). Mit der Unterseite eines Glases den Keksboden fest nach unten drücken, um den Boden und die Seite der Mini-Cocotte auszukleiden. Die Mini-Cocottes anschließend für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung den Saft, den Zucker und das Eigelb in einen kleinen Topf geben und gründlich verquirlen. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Mischung leicht eindickt. Von der Herdplatte nehmen und die Butter einrühren. Wieder auf die Herdplatte stellen und erneut unter ständigem Rühren weiter garen, bis die Sauce vollkommen eingedickt ist. Der Curd ist fertig gekocht, wenn man mit dem Finger über die Rückseite eines Spatels oder Holzlöffels fährt und dabei eine Spur im Curd hinterlässt. Abschmecken, um sicherzustellen, dass der Geschmack nach rohem Ei verflogen ist. Den Zitronenabrieb unterziehen und in eine Schüssel umfüllen. Den Curd auf die Cocottes verteilen und glattstreichen. Für 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit einer Schicht übereinanderliegender kandierter Zitronenscheiben garnieren.

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

3. Um die kandierten Zitronen herzustellen, die Zitronen in 4 mm dicke Scheiben schneiden (bitte nicht zu dünn schneiden, sonst zerfallen sie beim Kochen). Den Zucker und das Wasser in einen breiten Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Zum Kochen bringen. Die Zitronen alle auf einmal hinzugeben und 5 Minuten lang im Zuckersirup köcheln lassen. Dann die Zitronen aus dem Sirup nehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen. Abkühlen lassen. Jede Scheibe halbieren und fächerförmig auf jede Minitarte legen, so dass ein Fischschuppenmuster entsteht. Gekühlt servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset
www.lecreuset.com