

Tarte au Citron



Tarte au Citron

Zubereitungszeit: 40 min
Kühlzeit: 30 min
Backzeit: 60 min, 180° (160°
Umluft)

Für den Teig

1/2 unbehandelte Zitrone

200 g Mehl

100 g Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

ca. 1 EL kaltes Wasser

- Zitronenschale fein abreiben
- Mehl, Zucker, Zitronenschale, Salz mischen
- Butter, mit Eigelb einkneten; gfs. Etwas kaltes Wasser einarbeiten
- Den fertigen Teig im TK für 30 min kaltstellen
- Teig (in der Tarte-Form) im heißen Ofen 10 min vorbacken

Tarte au Citron

Préparation : 40 min
Refroidissement : 30 min
Cuisson : 60 min, 180°
(chaleur tournante : 160°)

Préparation de la pâte

1/2 citron bio

200 g farine

100 g beurre

50 g sucre

1 pincée de Sel

1 jaune d'œuf

Environ 1 C à S d'eau froide

- Râper le Citron
- Mélanger la farine, le sucre, les zestes de citron, et le sel
- Ajouter le beurre avec le jaune d'œuf et pétrir. Si nécessaire rajouter un peu d'eau froide
- Laisser refroidir la pâte 30 minutes au freezer
- Étaler la pâte dans le moule. Précuire la pâte dans le four pendant 10

Für die Füllung

4 Eier

200 g Puderzucker

2 große unbehandelte Zitronen

1 Vanilleschote

125 g Sahne

- **Eier** mit **Puderzucker** schaumig schlagen (0)
- **Zitronenschale** abreiben (1)
- Saft auspressen (2)
- **Vanilleschote** längs aufschneiden, das Mark herauskratzen (3)
- **Sahne** steifschlagen (4)
- Zutaten (1) bis (4) unter die (0) Ei-Zucker-Masse unterheben
- Zitronencreme auf den vorgebackenen Teig gießen
- Die Temperatur auf 150° (130° Umluft) zurückdrehen
- Ca. 50 min backen, bis die Füllung fest ist

Für den Belag

1 unbehandelte Zitrone

4 EL Zucker

4 EL Wasser

2 EL Puderzucker

2 EL Pinienkerne

- **Zitrone** waschen, in sehr feine Scheiben schneiden
- **Zucker** und **Wasser** in einer Pfanne erhitzen
- Zitronenscheiben darin bei schwacher Hitze 5 min kochen lassen; im Sud erkalten
- Die Tarte aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen
- Zitronenscheiben auf der Tarte verteilen
- Die Tarte mit **Puderzucker** bestäuben und mit **Pinienkernen** bestreuen
- Tarte unter dem Grill 3-5 min grillen, bis der Zucker karamellisiert

minutes

Préparation de l'appareil

4 œufs

200 g sucre glace

2 gros citrons bio.

1 gousse de vanille

125 g de crème

- Monter **les œufs** avec le **sucre glace** en mélange moussieux
- Rapper et presser **les citrons**
- Couper la **gousse de vanille** dans le sens de la longueur et gratter pour récupérer les grains
- Battre **la crème** ferme
- Ajouter les **zestes, le jus de citron, la vanille et la crème fouettée** au mélange œuf-sucre
- Verser l'appareil sur la pâte précuite.
- Baisser la température à 150°C (chaleur tournante 130°C)
- Enfourner 50 minutes environ, jusqu'à ce que l'appareil soit ferme

Préparation de la garniture

1 citron bio

4 C à S de sucre

4 C à S d'eau

2 C à S de sucre glace

2 C à S de pignons de pin

- Laver le **citron**, couper le en tranches très fines
- Chauffer le **sucre** et **l'eau** dans une poêle
- Y plonger les tranches de **citron** et laisser cuire doucement pendant 5 minutes, laisser reposer dans le sirop
- Sortir la tarte du four, laisser refroidir
- Répartir les tranches de citrons sur la tarte
- Saupoudrer la tarte de sucre glace et disperser les pignons de pin
- Faire caraméliser le sucre en plaçant la tarte sous le grill du four 3-5

	minutes
--	---------