



## Zitronentarte mit abgeflämmter Schaumhaube

vom Gasthaus Gutmann aus Zöbing

21.06.2022, 10:16



© GASTHAUS GUTMANN

**Zutaten für rund 12 Stück, Zubereitungszeit: 1 Stunde**

### Zutaten:

#### Teig:

- 300g Mehl
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 1 Ei

#### Creme:

- 2 Zitronen

- 4 Eier
- 260g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 330g Butter

Haube:

- 180g Zucker
- 3 Eiklar
- 1/16l Wasser.

## Zubereitung

Mürbteig:

- Alle trockenen Zutaten vermengen.
- Kalte Butter reiben und mit dem Ei alles zu einem Teig kneten.
- Tarteform dünn mit Teig auslegen und mit einer Gabel einstechen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 8 Minuten backen.

Zitronencreme:

- Schale und Saft der Zitrone gemeinsam mit Zucker und Eiern bei ständigem Rühren aufkochen.
- Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Creme einrühren.
- Die kalte Butter würfeln und mit einem Stabmixer einarbeiten.
- Creme in die Form füllen und kaltstellen.

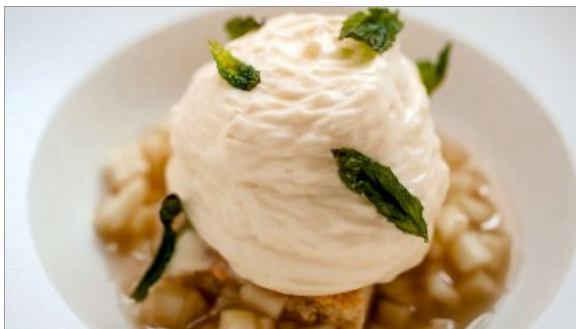
Schneehaube:

- Eiklar mit einem Drittel des Zuckers zu Schnee schlagen.
- Währenddessen Wasser und Zucker gemeinsam auf 119°C erhitzen.
- Den heißen Zucker in das geschlagene Eiklar rühren und zirka 10 Minuten mitschlagen.
- Danach auf die Tarte dressieren und abflämmen.

---

➤ [www.gasthaus-gutmann.com](http://www.gasthaus-gutmann.com)

## Das könnte Sie auch interessieren



### Mostpudding 2.0

vom Bachlerhof aus Kematen/Ybbs ➤ mehr



## Geschmorte Lammstelze mit Amaranth-Grießknödel und ZucchiniGemüse

vom Molzbachhof aus Kirchberg/Wechsel [➤ mehr](#)