



BAYERISCHER HOF

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



ZITRONENTARTE

REZEPT FÜR 10 PORTIONEN



- Zutaten
- Zubereitung



ZUTATEN (für 10 Portionen)

Mürbteig (1 Form à 18 cm)

10	Gramm	Mandelgrieß
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
125	Gramm	Mehl 405
70	Gramm	kalte Butter gewürfelt
½	Stück	Ei Größe M

Italienische Meringue

75	Gramm	Eiweiß
1	Prise	Salz
25	Gramm	Puderzucker
125	Gramm	Zucker
112	Gramm	Wasser

Masse

120	Gramm	Eigelb
1	Stück	Ei
120	Gramm	Zucker
85	Milliliter	Zitronensaft
1		Zitronenzeste
1	Prise	Salz
115	Gramm	Butter, gewürfelt



ZUBEREITUNG (für 10 Portionen)

Mürbteig

Alle Zutaten zügig verkneten, kühlen und anschließend auf 2,5 cm ausrollen. Ring leicht fetten und bei 160° Ober-/Unterhitze 15 min backen. Aus dem Ring nehmen und weitere 5 min backen.

Masse

Zutaten verrühren und auf einem Wasserbad zur Rose abziehen. Butter in die Masse einrühren und anschließend auf Eis kalt rühren. In den Tarte-Boden geben und bei 155 °C Ober-/Unterhitze 13 min backen. Abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen.

Italienische Meringue

Zucker mit Wasser aufkochen und auf 118° C einkochen. Währenddessen Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und dann Puderzucker zugeben und weiterschlagen bis es seidig glänzt. Dann in einem dünnen Strahl den Zuckersirup einlaufen lassen und weiterschlagen. Nach ca. 10 Minuten schlagen, sollte die Masse wieder abgekühlt sein und die Meringue die richtige Konsistenz erreicht haben.

FERTIGSTELLEN

Tarte in 10 Stücke portionieren, die Meringue mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit einem Brenner abflämmen. Mit Zitronenverveine und kandierter Zitronenzeste garnieren. Optional mit marinierten Erdbeeren und Mandeleis servieren.



Chef de Cuisine Garden - Philipp Pfisterer

WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS BEIM BACKEN
UND GENIESSEN.