



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Limoncello Tarte

26er Tarte Form

Ofen 200° O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 200 g Mehl
- ☺ 100 g kalte Butter
- ☺ 60 g Puderzucker
- ☺ 2 Eigelb (M)
- ☺ 1 Prise Salz

... und des für die Füllung:

- ☺ •200 g Zucker
- ☺ •150 ml. Schlagrahm
- ☺ •150 ml. Saft einer Zitrone / Rest Limoncello
- ☺ •2 P. Zitronenabrieb
- ☺ •5 Eier (M)

... und des aa no:

Trockenlinsen oder ähnliches zum Blindbacken





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Für den Boden Mehl mit allen Zutaten rasch verkneten, etwas platt drücken, in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
- ☺ Boden auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, bis er so groß ist, daß auch der Tarteform-Rand ausgekleidet wird
- ☺ Tarteform fetten (z.B. mit Backspray), Boden mittels Tortenhelfer hineinlegen, Rand festdrücken (mit dem Stil eines Backlöffels gibt es hinterher eine schöne Musterung), mit einer Gabel mehrfach den Boden einstechen (aber keine Löcher in den Boden), Backpapier auflegen, mit Trockenlinsen beschweren und 15 Min. backen, herausnehmen, Trockenlinsen mit Backpapier entfernen
- ☺ Ofen auf 110° herunterstellen
- ☺ Für die Füllung Zitronen-Limoncello-Saft, Zitronenabrieb und Zucker in einem Topf auf niedriger Stufe mit einem Mixer gründlich vermengen
- ☺ Nach und nach Eier hinzugeben (weitermixen) und dann die Sahne dazulaufen lassen
- ☺ Topf auf den Herd stellen und gut handwarm erhitzen, dabei mit einem Schneebesen rund 3 Minuteniterrühren, bis sich die Farbe/Konsistenz der Füllung leicht ändert, dann ist der Zucker aufgelöst
- ☺ Topf vom Herd nehmen und über ein Sieb in eine Schüssel mit Schnabel (zum besseren ausgießen) schütten
- ☺ Tarteform mit dem vorgebackenen Boden auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und vorsichtig die Füllung bis zum Rand eingießen (Obacht geben, sonst schwabbt es über)
- ☺ Tarte 45 Min backen, bei offener Ofentür auskühlen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Gut schmeckt dazu eine Kugel Vanille-Eis (die Kalorien sind dann auch schon wurscht).