

Stadt, Land, Lecker | Tarta de Limon

Zutaten

Für den Teig:

- 1 Eigelb
- 2 EL kaltes Wasser
- 1 TL Vanilleextrakt
- 175 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g weiche Butter

Für die Füllung:

- 3 Eigelb
- 3 Eier
- 180 g Zucker
- 180 ml Zitronensaft
- 2 EL Zitronenschale 1 unbehandelten Zitrone
- 185 g Butter

Zubereitung:

Für den Boden in einer kleinen Schüssel Eigelb, Wasser und Vanille mischen und beiseite stellen.

In einer 2. Schüssel Mehl, Zucker und Salz mischen und Butter einkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Dann die Ei-Mischung hinzufügen und gut durchkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Auf mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte den Teig ausrollen. Eine Tarte- oder Quicheform mit Butter einfetten und den Teig hineinlegen - möglichst ohne zu drücken. Der Rand sollte 1 1/2 – 2 cm (eine Fingerbreite) hoch sein. Form mit Teig 15 Minuten ins Gefrierfach legen.

Backofen auf 190 °C vorheizen.

Den Teig für 25 – 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist, dann abkühlen lassen.

Alle Zutaten für die Füllung in einem Topf mischen und auf dem Herd bei mäßiger Hitze erwärmen. Dabei regelmäßig rühren, bis das Eigelb stockt und die Flüssigkeit eine etwas festere Masse ergibt. Wichtig ist, dass alle Stellen des Topfes mit dem Schneebesen erreicht werden, sonst entsteht Rührrei! Den Topf vom Herd nehmen und durch ein grobmaschiges Sieb laufen lassen. Die gesiebte Masse kann dann auf den Kuchenboden gegeben werden.

Tarta 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zur Dekoration beim Servieren eignen sich Zitronenscheiben und frische Pfefferminzblätter sowie etwas Puderzucker.

Rezept: Gabriel Heuberger Muiños

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 09.06.2018