

Zitronen-Baiser-Tarte

Ingrédients

- 180g weiche Butter
- 115g Puderzucker + 3 Esslöffel
- 55g Haselnussmehl
- 4 Eier
- 60g Eiweiß
- 150g Weizenmehl T55
- 63g Maisstärke + 3 Esslöffel
- 355g Zucker
- 2,5g Agar-Agar
- 195g Zitronensaft
- 15g Milch
- 10g Gelatine
- 40g Glukosesirup
- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnussmehl
- 1 Ei
- 150g Weizenmehl T55
- 50g Maisstärke
- 225g Wasser
- 50g Zucker
- 2,5g Agar-Agar
- 100g Zitronensaft
- 10g Gelatine
- 200g Zucker
- 40g Glukosesirup
- 60g Eiweiß
- 60g Wasser
- 25g weiche Butter
- 25g Puderzucker
- 25g Haselnussmehl
- 5g Maisstärke
- 15g Milch
- 3 Eier
- 105g Zucker
- 8g Maisstärke
- 95g Zitronensaft
- 95g Butter

Préparation

1. Und wenn wir ein wenig von der Zitronen-Baiser-Torte abweichen?
2. Hier ist meine Zitrontorte, diesmal mit Baiser.
3. Ich habe mich entschieden, das Baiser im Voraus zu machen und die Torte mit kleinen Würfeln zu dekorieren, aber Sie können es auch im letzten Moment machen und es direkt auf die Torte spritzen oder mit einem Löffel darauf verteilen, wie bei italienischem Baiser.
4. Ich habe Haselnüsse für den süßen Teig und die Haselnusscreme verwendet, da ich die Kombination mit Zitrone liebe, aber Sie können auch eine Mandel- oder Pistazienversion nach Ihrem Geschmack machen. Schließlich ist die Zitronengelee nicht obligatorisch, aber sie fügt eine zusätzliche Säure hinzu, die das Baiser gut ausgleicht!

5. Material:Ovaler Kreis De Buyer Microplane Zester Ich habe meinen Cooking Chef von Kenwood für das Baiser verwendet: Code FLAVIE = 3 Zubehörteile nach Wahl kostenlos beim Kauf eines Cooking Chef / kommerzielle Zusammenarbeit.
6. Ich habe das Backroll, das perforierte Platte, die gewinkelte Spachtel von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 Rabatt bei der ersten Bestellung / kommerzielle Zusammenarbeit.
7. Zutaten:Ich habe das Haselnussmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
8. Einkaufsliste: weiche Butter Puderzucker + 3 Esslöffel Haselnussmehl 4 Eier Eiweiß Weizenmehl T55 Maisstärke + 3 Esslöffel Zucker 2, Agar-Agar Zitronensaft Milch Die Schalen von 9 Zitronen Gelatine Glukosesirup Zubereitungszeit: 1h15 + 25 Minuten Backzeit + mindestens 4 Stunden Ruhezeit Für eine Torte von 30 cm Länge / 8 Personen: Süßer Haselnussteig: weiche Butter Puderzucker Haselnussmehl 1 Ei Weizenmehl T55 Maisstärke Cremig rühren Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker.
9. Fügen Sie dann das Haselnussmehl hinzu und emulgieren Sie es mit dem Ei.
10. Vervollständigen Sie die Mischung, indem Sie das Mehl und die Maisstärke hinzufügen, formen Sie eine Kugel, drücken Sie sie flach und lassen Sie sie mindestens 1h30 im Kühlschrank ruhen.
11. Schließlich rollen Sie es auf eine Dicke von 2 mm aus und legen Sie Ihren Tortenring aus.
12. Lassen Sie es erneut mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen, wenn möglich über Nacht.
13. Zitronengelee: Wasser Zucker 2, Agar-Agar Zitronensaft Die fein gehackten Schalen von 3 Zitronen Sie werden zu viel Gelee haben, aber es ist schwierig, die Menge zu reduzieren.
14. Mischen Sie den Zucker und das Agar-Agar.
15. Erhitzen Sie das Wasser und geben Sie den Zucker hinzu.
16. Gut umrühren, zum Kochen bringen und 2 bis 3 Minuten kochen lassen.
17. Vom Herd nehmen, den Zitronensaft und die Schalen hinzufügen, dann in eine Form gießen und im Kühlschrank abkühlen lassen, damit das Gelee fest wird.
18. Zitronen-Baiser: Gelatine Zucker Glukosesirup Eiweiß Wasser Die Schalen von 2 Zitronen Für die Fertigstellung: 3 Esslöffel Maisstärke + 3 Esslöffel Puderzucker Wenn Sie Blattgelatine verwenden: Legen Sie die Blätter in eine Schüssel mit kaltem Wasser, damit sie weich werden, und lassen Sie sie dann abtropfen und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
19. Mikrowelle.
20. In einem Topf bereiten Sie einen Sirup mit Wasser, Zucker und Glukosesirup zu.
21. Wenn der Sirup 115°C erreicht, beginnen Sie, die Eiweiße zu schlagen.
22. Wenn der Sirup 130°C erreicht, gießen Sie ihn unter ständigem Schlagen mit einem elektrischen Schneebesen über die geschlagenen Eiweiße.
23. Fügen Sie dann die geschmolzene Gelatine und die Zitronenschalen hinzu und schlagen Sie erneut einige Minuten.
24. Legen Sie eine quadratische oder rechteckige Form mit Backpapier oder leicht geölter Frischhaltefolie aus, gießen Sie das Baiser in die Form und glätten Sie die Oberfläche.
25. Lassen Sie das Baiser bei Raumtemperatur mindestens 4 Stunden fest werden.
26. Schneiden Sie dann kleine Würfel und bestäuben Sie sie mit der Mischung aus Puderzucker & Maisstärke.
27. Haselnusscreme & Zitronenschalen: weiche Butter Puderzucker Haselnussmehl Maisstärke Milch Die Schalen von 1 Zitrone Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Haselnussmehl und der Maisstärke, fügen Sie dann die Milch und die Schalen hinzu.

28. Verteilen Sie die Creme auf dem Tortenboden.
29. Backen Sie 20 bis 25 Minuten bei 170°C.
30. Lassen Sie es abkühlen.
31. Zitronencreme: 3 Eier Zucker Die Schalen von 3 Zitronen Maisstärke Zitronensaft Butter Mischen Sie den Zucker mit den Zitronenschalen.
32. Schlagen Sie die Eier und dann die Maisstärke.
33. Fügen Sie den Zitronensaft hinzu und lassen Sie es bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken.
34. Nehmen Sie es vom Herd und fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu.
35. Pürieren Sie es mit einem Stabmixer, um eine glatte und emulgierte Creme zu erhalten.
36. Anschließend können Sie es entweder in einem Behälter, abgedeckt mit Frischhaltefolie, abkühlen lassen, bevor Sie die Torte füllen, oder direkt auf die abgekühlte Torte gießen und alles in den Kühlschrank stellen.
37. Montage & Fertigstellung: Stürzen Sie das Zitronengelee und schneiden Sie kleine Würfel daraus.
38. Pürieren Sie den Rest mit einem Stabmixer.
39. Verteilen Sie eine dünne Schicht auf der Zitronencreme.
40. Dekorieren Sie mit den Würfeln aus Baiser und Zitronengelee, bevor Sie sich erfreuen!