

Ofenfrische Zitrontarte (Christophe Adam)

Ingrédients

- 180g Weizenmehl T55
- 50g Kartoffelstärke
- 90g Puderzucker
- 1g Vanillepulver oder 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 30g Mandelmehl
- 1g feines Salz
- 95g weiche Butter
- 50g ganzes Ei (ca. 1 Ei)
- 200g Zucker (ich habe 175g verwendet)
- 300g ganze Eier (ca. 6 Eier)
- 160g Zitronensaft
- 160g Schlagsahne mit 35% Fettgehalt

Préparation

1. Ich habe dieses Rezept auf der Website der Akademie des Geschmacks gefunden, einen Zitronenkuchen, der aber überhaupt nicht klassisch ist.
2. Dieser besteht aus einer Füllung, die im Ofen gebacken wird und die einen dicken Kuchen wie einen Flan ergibt, mit einer schön cremigen und zitronigen Textur und einem schön knusprigen Boden.
3. Ich erkläre es Ihnen unten, ich habe das Rezept für den süßen Teig nicht befolgt, ich denke, Sie können diesen Kuchen mit dem Teig Ihrer Wahl machen, solange Sie ihn vorbacken.
4. Ei (ca.
5. 1 Ei)Ich habe diesen Teig nicht gemacht, ich habe einen kleinen Rest süßen Haselnuss-Teig (der sehr gut mit Zitrone harmoniert) für diesen Kuchen verwendet.
6. Ich hatte nicht viel, also habe ich einfach einen Teigkreis gemacht, den ich auf den Boden meiner Form gelegt habe (wie bei einem Käsekuchen) und den ich etwa zwanzig Minuten vorgebacken habe.
7. Ich gebe Ihnen dennoch das Originalrezept und die Vorgehensweise hier:Schlagen Sie die Butter mit dem Puderzucker und der Vanille cremig.
8. Fügen Sie das Salz und das Mandelmehl hinzu.
9. Integrieren Sie das Ei und schließlich das Mehl und die Kartoffelstärke.
10. Bewahren Sie den Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank auf, rollen Sie ihn dann aus und legen Sie ihn in eine Form mit 18 cm Durchmesser und 4 bis 5 cm Höhe.
11. Stellen Sie die Form mindestens 20 Minuten in den Gefrierschrank.
12. Heizen Sie dann den Ofen auf 180°C vor, legen Sie Aluminiumfolie auf den Boden der Tarteform, bedecken Sie sie mit Reis (oder getrockneten Erbsen, Keramikugeln...) und backen Sie sie 20 Minuten lang.
13. Entfernen Sie den Reis und die Aluminiumfolie und backen Sie bei 130°C weiter, bis der Teig trocken und schön goldbraun ist.
14. Eier (ca.
15. 6 Eier) Zitronensaft Schlagsahne mit 35% FettgehaltMischen Sie den Zucker mit den Zitronenschalen (Sie können dies im Voraus tun, Ihr Kuchen wird dadurch aromatischer).
16. Fügen Sie die Eier hinzu, schlagen Sie gut, und integrieren Sie dann den Zitronensaft.
17. Nehmen Sie etwas von dieser Mischung und mischen Sie es mit der Schlagsahne, um sie zu lockern.
18. Gießen Sie dann die Mischung zurück in die Hauptmischung und rühren Sie, bis Sie eine homogene Creme

haben.

19. Gießen Sie in den vorgebackenen Tarteboden, schäumen Sie die Oberfläche ab, um große Blasen zu entfernen.

20. Backen Sie erneut bei 130°C für 40 bis 45 Minuten.

21. Lassen Sie vollständig abkühlen, bevor Sie die Torte aus der Form nehmen.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com