

Zitronen-Minz-Torte

Ingrédients

- 2 Eigelbe
- 75g Zucker
- 75g weiche Butter
- 100g Mehl
- 5g Backpulver
- 40g Zitronensaft
- 2 Eier
- 60g Zucker
- 5g Maisstärke
- 60g Butter
- 120g Schlagsahne
- 10g Puderzucker
- 2g Minzblätter

Préparation

1. Ein sonniges Rezept, um den Sommer noch ein wenig zu verlängern, interessiert Sie das?
2. Darüber hinaus ist dieses Rezept ziemlich schnell zubereitet und sehr einfach!
3. Sie können es auch nach Ihrem Geschmack anpassen, indem Sie in der Sahne die Minze durch Basilikum ersetzen
Ausrüstung: Schneebesen Backrolle Perforiertes Blech Spritzbeutel Tülle 18mm Tülle 12mm Kreis 20cm
Zubereitungszeit: 50 Minuten + 20 Minuten Backzeit + mindestens 2 Stunden Ruhezeit Für eine Torte mit einem Durchmesser von 20cm: Bretonischer Mürbeteig: 2 Eigelbe Zucker weiche Butter Mehl Backpulver
Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker schaumig.
4. Fügen Sie dann die weiche Butter hinzu, danach das Mehl und das Backpulver.
5. Formen Sie eine Kugel und rollen Sie sie leicht zwischen zwei Blättern Backpapier aus.
6. Legen Sie sie mindestens 2 Stunden lang in den Kühlschrank.
7. Dann rollen Sie sie in einem 20cm Kreis aus und backen sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 15 bis 20 Minuten.
8. Zitronencreme: Zitronensaft Die Schale von 1 Zitrone 2 Eier Zucker Maisstärke Butter Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, der Zitronenschale und der Maisstärke.
9. Fügen Sie den Zitronensaft hinzu.
10. Lassen Sie die Mischung bei schwacher Hitze eindicken, unter ständigem Rühren, wie eine Pâtisserie-Creme.
11. Nehmen Sie sie vom Herd, lassen Sie sie einige Minuten abkühlen, dann fügen Sie die in kleine Stücke geschnittene Butter hinzu und pürieren die Creme mit einem Stabmixer.
12. Decken Sie die Creme ab und lassen Sie sie im Kühlschrank abkühlen.
13. Sahne mit Minze: Schlagsahne Puderzucker Minzblätter Pürieren Sie die Sahne mit den Minzblättern, dann lassen Sie sie 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.
14. Schlagen Sie die Sahne anschließend zu Schlagsahne, indem Sie den Puderzucker hinzufügen.
15. Zusammenbau: Geben Sie die Zitronencreme und die Sahne in zwei mit glatten Tüllen ausgestattete Spritzbeutel und spritzen Sie sie auf den bretonischen Mürbeteig und genießen Sie es!