



# La tarte au citron meringuée

**Für 6/8 Personen**

**Zubereitung:**  
20 Minuten

**Backvorgang:**  
20 Minuten

**Ruhezeit des Teigs:**  
2 Std im Kühlschrank



## Zutaten

### Für den Teig

250 g Mehl  
125 g Butter  
115 g Puderzucker  
1 Eigelb  
5 g Salz

### Für die Zitronencreme

3 unbehandelte Zitrone  
120 g Zucker  
3 kleine Eier  
75 g Butter  
1 Blatt Gelatine

### Für das Baiser

125 g Zucker  
3 Eiweiß

## Zubereitung

■ Machen Sie einen Mehlkegel in eine Schüssel, fügen Sie das Salz, den Puderzucker, das Eigelb, die gewürfelte Butter und 5 cl Wasser hinzu.

■ Das Ganze mit den Fingerspitzen durchrühren. Vermischen und eine Kugel formen.

■ Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank kalt stellen.

■ Den Teig mit einer Gabel einstechen, dann 10 Minuten bei 210° backen, und weitere 5 Minuten bei 180°.

■ Die Schale von einer Zitrone abreiben, dann die 3 Früchte entsaften. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Zucker, die geschlagenen Eier, den Zitronensaft und die Zitronenschale hinzufügen. Bei kleiner Hitze, unter ständigem Rühren, eindicken lassen, kurz bevor die Creme aufkocht.

■ Die Gelatine im kalten Wasser auflösen lassen, und in der Zitronencreme hinzufügen. Das ganze vorsichtig mischen und die Creme abkühlen lassen.

■ Die Zitronencreme auf dem vorgebackenen Boden verteilen und glatt streichen. 2 Stunden stehen lassen.

■ Das Baiser vorbereiten: Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Den Zucker allmählich begeben. Das Baiser auf die Torte verteilen und in den Ofen unter den Grill 2 bis 3 Minuten setzen. Vorsicht! Vor dem Ofen bleiben und kontrollieren! Das Baiser kann sehr schnell verbrennen.



*Wenn der Teig fertig ist, drücken Sie ihn schon ein bisschen platt, bevor Sie ihn in den Kühlschrank stellen. Er lässt sich danach mit der Teigrolle besser ziehen.*

■ Den Teig auf Backpapier flach streichen und eine runde Backform (ca. 28 cm Ø) mit dem Teig auslegen. Schneiden Sie den überschüssigen Teig mit einem Messer ab. Den Backofen auf 210° vorheizen.