



STÄDTER®

Zitronen-Baiser-Törtchen

FÜR 6 TÖRTCHEN | ARBEITSZEIT: 45 MIN. | KÜHLZEIT 120 MIN. | BACKZEIT: 10 MIN.

Zutaten für den Mürbeteig: 250 g STÄDTER Mürbeteig-Mix, 125 g Butter, 1 Ei |

Zutaten für die Zitronenfüllung: 130 ml Zitronensaft, 30 ml Orangensaft, 100 g Zucker, 4 Eigelbe, 2 Eier, 95 g Butter, 1 Blatt Gelatine, Abrieb einer Zitrone | **Zutaten für das**

Baiser: 3 Eiweiß, 180 g Zucker, 1 Prise Salz, Beeren

Zubereitung:

Für den Mürbeteig den STÄDTER Mürbeteig-Mix mit der Butter und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank für ca. 2 Stunden stehen lassen. Dann entnehmen und den Teig 0,5 cm dick ausrollen. Die Tartelette-Förmchen mit dem Mürbeteig auslegen und die Ränder andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Zitronenfüllung den Zitronensaft und den Orangensaft in einem Topf kurz aufkochen lassen. Den Zucker mit dem Eigelb und den Eiern verrühren. Dann den warmen Saft ganz langsam unter stetigem Rühren zu der Eiemischung zugeben. Jetzt alles zurück in den Topf geben und unter Rühren auf 75 °C

erwärmen. Anschließend gleich die in Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, hinzugeben und verrühren. Zum Schluss noch die Butter und den Zitronenabrieb hinzugeben. Alles mit einem Stabmixer mixen und in die vorgebackenen Tartelettes füllen. Im Kühlschrank für einige Stunden kaltstellen. Für das Baiser, das Eiweiß mit dem Zucker und der Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Über einem Wasserbad auf 75 °C erwärmen und anschließend in der Küchenmaschine zu Baiser aufschlagen. Das Baiser in einen Spritzbeutel füllen und die Tartelettes ausgarnieren.

Mit dem STÄDTER Caramello das Baiser leicht abflämmen und die Tartelettes mit verschiedenen Beeren dekorieren.

