

Tarteform mit Heheboden



Art.-Nr. 66605A



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.





STÄDTER®

Lemon meringue tartlets

FOR 6 TARTLETS | WORKING TIME: 45 MIN., PLUS COOLING TIME | BAKING TIME: 10 MIN.

Ingredients for the shortcrust pastry: 250 g STÄDTER Instant shortcrust pastry mix, 125 g butter, 1 egg | **Ingredients for the lemon filling:** 130 ml lemon juice, 30 ml orange juice, 100 g sugar, 4 egg yolks, 2 eggs, 95 g butter, 1 sheet of gelatine, Zest of one lemon | **Ingredients for the meringue:** 3 egg whites, 180 g sugar, 1 pinch of salt, berries

Preparation:

For the shortcrust pastry, knead the STÄDTER instant shortcrust pastry mix with the butter and egg to form a smooth dough. Cover and leave to stand in the fridge for approx. 2 hours. Then remove and roll out the dough to a thickness of 0.5 cm. Line the tartlet moulds with the shortcrust pastry and press down the edges. Pre-bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 10 minutes. Remove from the oven and leave to cool completely. For the lemon filling, briefly bring the lemon juice and orange juice to the boil in a pan. Mix the sugar with the egg yolks and eggs. Then slowly add the warm juice to the egg mixture, stirring constantly.

Pour everything back into the pan and heat to 75 °C while stirring. Then immediately squeeze out the gelatine soaked in water, add and stir. Finally, add the butter and lemon zest. Mix everything with a hand blender and pour into the pre-baked tartlets. Chill in the fridge for a few hours.

Make the meringue, place the egg whites in a mixing bowl with the sugar and a pinch of salt. Heat over a bain-marie to 75 °C and then whip into meringue in a food processor. Pour the meringue into a piping bag and decorate the tartlets. Flame the meringue lightly with STÄDTER Caramello and decorate the tartlets with various berries.

