

Tarte au Citron

Teig:

120 g Butter
120 g Mehl
120 g Topfen
Prise Salz

Füllung:

2 Eidotter
2 Eier
120 g Feinkristallzucker
40 g zerlassene Butter
40 g Maizena
400 g Creme Fraiche
150 g Zitronensaft
1 EL Zitronenpaste
abgeriebene Schale von
einer Zitrone ¹

Mehl und Butter verbröseln und dann raschen mit dem Topfen zu einen Mürbteig verarbeiten.

½ Stunde kalt rasten lassen.

Auswalken und [Tarte-Form](#)² damit auslegen.

Ca 20 Min. bei 180°C "blind backen" (Backpapier auf den Teig legen und z.B. mit Linsen beschweren)

Die ganzen Eier, die Dotter und den Zucker schaumig schlagen

Die zerlassene Butter, Creme Fraiche und Maizena einarbeiten

Den Zitronensaft und die geriebene Schale unterrühren

In die vorgebackene Form abfüllen und im Ofen bei 180°C ca. zehn Minuten fertig backen.

Auskühlen lassen und genießen

¹ ideal: der [Zester von Microplane](#). Für kompakte Zesten: [Zestenreißer von Oxo](#)

² Die [Tarte-Form von Apilco](#) ist aus ofenfestem Porzellan und eignet sich für verschiedene Tartes, Gateaus, Gratins etc. Sie zeichnet sich dadurch aus, daß sich die Backwaren sehr leicht aus der Form lösen lassen, nichts anklebt und daß sie sehr leicht zu reinigen ist.