

Zutaten für 12 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Mürbteig:

120 g	Butter (Raumtemperatur, in Würfel geschnitten)
75 g	Staubzucker
1 EL	Mandelmehl
1 Stk.	Ei
200 g	Mehl
1 TL	Vanille Bourbon Paste
1 Prise	Meersalz jodiert fein

Für die Zitronenfüllung:

2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Zitronen (Saft und Zeste)
1 TL	Argartine
1 EL	Wasser
80 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pkg.	Zitronenschalen geschnitten
1 TL	Curcuma gemahlen
1 Prise	Rosmarin gemahlen

Für die Meringue:

2 Stk.	Eiweiß (Raumtemperatur)
120 g	Zucker
1 Prise	Meersalz jodiert fein

Zitronentarte

80—100 Min

Zubereitung

1. Zunächst Butter, Staubzucker und Salz in die Schüssel geben und zwei Minuten lang auf mittlerer Stufe verrühren. Das Ei, das Mandelmehl und die Vanille hinzufügen und eine weitere Minute lang mixen. Zum Schluss das Mehl hinzufügen, kurz vermischen und den Teig mit den Händen kneten. Wichtig ist, den Teig nicht zu lange zu kneten, da er sonst zäh wird.
2. Nun den Teig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Dann den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 32 cm ausrollen, der etwa 0,5 cm dick ist (für eine Form mit einem Durchmesser von 24-26 cm). Nun den Teig in die Form geben, die Ränder andrücken und den überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Den Teig mit einer Gabel einstechen und für 25 Minuten in den Ofen schieben. Danach den gebackenen Boden bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
3. Für die Zitronenfüllung die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Agartine mit Wasser verrühren und eine Weile stehen lassen.
4. Im nächsten Schritt die Eier, das Eigelb, die Kotányi Gewürze und die Zitronenschale in die Schüssel geben und zwei Minuten lang verrühren. Danach die Mischung in einen Topf gießen, Zitronensaft hinzufügen und bei niedriger Hitze kochen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen etwa zehn Minuten lang kochen, bis eine seidige, dicke Creme entstanden ist.
5. Vom Herd nehmen, Agartine und Butter hinzufügen und rühren, bis die Butter schmilzt. Die Creme über den gebackenen Boden gießen und abkühlen lassen.
6. Im letzten Schritt das Eiweiß in eine saubere Schüssel geben und so lange mixen, bis es zu weichem Schnee wird. Salz hinzufügen und weiter mixen, bis sich steife Spitzen bilden. Die Hälfte der Zuckermenge hinzufügen und auf mittlerer Stufe weiterschlagen. Nach ein paar Minuten den restlichen Zucker hinzufügen, die Leistung des Mixers erhöhen und weiter mixen, bis sich der Zucker auflöst, etwa zehn Minuten. Dann in einen Spritzbeutel mit einer Tülle nach Wahl füllen und die Torte verzieren. Vor dem Servieren abkühlen lassen.