Meringue-Tarte mit Zitrone

Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und für 50 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen und 12 kleine Tartelette-Formen oder eine große Tarte-Form damit auslegen.test
Für die Mandelfüllung alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät durchmixen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Mandelfüllung auf den Mürbteig streichen und bei 180°C ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.test
Nach dem Auskühlen die Tarte
mit STAUD‘S Sizilianischer Zitrone bestreichen.test
Zum Abschluss Eiweiß mit Zucker über einem Wasserbad warm schlagen, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben. Vom Wasserbad nehmen und solange steif schlagen, bis eine feste Meringue entsteht. Die Meringue mit einem Dressiersack tupfenförmig auf die Tarte dressieren und am besten frisch genießen.test

Portionen:
12 Portionen
Zutaten für den Mürbteig:
150g Mehl
100g Butter
50g Staubzucker
1 Eigelb
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
Zutaten für die Mandelfüllung:
100g weiche Butter
100g Zucker
2 Eier
100g geriebene Mandeln
2 TL Mehl
1,5 TL abgeriebene Zitronenschale
Zutaten für das Topping:
STAUD‘S Sizilianische Zitrone
2 Eiweiß, 130g Zucker