



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 durchmischen, 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 Zuckerkrystalle 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