LIVA
MOZARTPLATZ 5
ST. GILGEN

PATISSERIE

ZITRONENTARTE NACH STEFANIE GREINER, KONDITORMEISTERIN LIVA SANKT GILGEN

ZUTATEN

TARTE TEIG

125G KALTE BUTTER
100G STAUBZUCKER
250G MEHL
1 EI
PRISE SALZ

FÜLLUNG

5 EIER
110G STAUBZUCKER
150ML ZITRONENSAFT
200ML SCHLAGOBERS

BAISER

180G ZUCKER
150g EIWEISS
PRISE SALZ

ZUBEREITUNG

ALLE TEIG ZUTATEN RASCH ZU EINEM MÜRBTEIG ZUSAMMEN KNETEN, IN EINE FOLIE EINWICKELN UND FÜR CA. 2 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK RASTEN LASSEN

TEIG AUF EINER BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE AUSROLLEN UND IN EINE BEFETTETE OBSTKUCHENFORM GEBEN. MIT DER GABEL EIN PAAR MAL EINSTECHEN UND WIEDER EINKÜHLEN.

IN DER ZWISCHENZEIT EIER UND STAUBZUCKER FÜR DIE FÜLLUNG MISCHEN, ZITRONENSAFT UND SCHLAGOBERS DAZU GEBEN UND DIE MISCHUNG AUF DEN TARTEBODEN FÜLLEN.

DIE GEFÜLLTE TARTE BEI 180 GRAD OBER-/ UNTERHITZE SO LANGE BACKEN, BIS DER RAND AM TEIG LEICHT GEBRÄUNT IST (CA. 40 MINUTEN)

- SCHNEEHAUBE (BAISERHAUBE) -

ZUCKER, EIWEISS UND SALZ ÜBER WASSERBAD PASTEURISIEREN - AUF MINDESTENS 75 GRAD ERHITZEN.

IN EINEN DRESSIERBEUTEL GEBEN UND AUF DIE ABGEKÜHLTE TARTE GEBEN UND ANSCHLIESSEND FLAMBIEREN.

FÜR EINEN EXTRA FRISCHEKICK MIT LIMETTENSCHALEN UND MINZBLÄTTERN VERFEINERN.