

Amalfi-Zitrontarte

Für den Boden dieser köstlichen Zitrontarte wird Blätterteig statt dem traditionellen Mürbeteig verwendet. Es ist vollkommen in Ordnung, küchenfertigen Blätterteig zu kaufen (außer es macht Ihnen Spaß, selbst Blätterteig zuzubereiten, was eine längere Prozedur ist). In der Regel bereite ich diese Tarte mit Zitronen von der Amalfiküste zu, denn sie haben ein wunderbares Aroma. Allerdings sind sie nicht überall leicht erhältlich, besorgen Sie also die besten, unbehandelten Bio-Zitronen, die Sie bekommen können. Die Zubereitung ist einfach und so macht sich diese Zitrontarte immer gut als Dessert.

Für 6–8 Portionen

1 EL Zucker
Schale von 2 unbehandelten Amalfi-Zitronen, in Julienne (feine Streifen) geschnitten
zerlassene Butter für die Form
Weizenmehl zum Bestäuben und Arbeiten
300 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)
Für die Füllung:
3 Eier, getrennt
200 g Zucker
feiner Abrieb und frisch gepresster Saft von 2 unbehandelten Amalfi-Zitronen
25 g Butter, zerlassen
225 g Ricotta, abgetropft
25 g Weizenmehl (Type 405)

*Tarteform mit losem Boden (26 cm Ø)
Backkugeln, getrocknete Hülsenfrüchte
oder Reis zum Blindbacken*

Den Backofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen.

Den Zucker in einem kleinen Topf mit 100 ml Wasser mischen und unter Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Zitronenschalen zufügen, die Temperatur erhöhen und zum Kochen bringen. Dann die Temperatur reduzieren und 2 Minuten sieden lassen. Dadurch schmecken die Zitronenzesten nicht bitter. Abgießen, die Flüssigkeit möglichst gut ausdrücken und die Zitronenzesten auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Die Tarteform leicht mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den Blätterteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und die Tarteform damit auslegen, sodass der Teig am Rand überall ein Stück übersteht. Den Teig in der Form mit Backpapier abdecken und mit Backkugeln befüllen. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten blindbacken. Backkugeln und Backpapier entfernen und den Teigboden etwa 5 Minuten goldbraun weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen.

Die Ofentemperatur auf 130 °C (Umluft) reduzieren.

Für die Füllung Eigelbe und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis sich das Volumen der Masse verdoppelt hat. Abrieb und Saft der Zitronen sowie die zerlassene Butter sorgfältig untermischen. Den Ricotta einrühren und das Mehl über die Mischung sieben. Sorgfältig zu einer glatten Masse verrühren.

In einer separaten Schüssel die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Ricottamasse heben. Die Mischung auf den blindgebackenen Blätterteigboden gießen und im vorgeheizten Ofen 45–50 Minuten backen, bis die Füllung gestockt ist. Etwa 15 Minuten vor dem Ende der Backzeit die Zitronenzesten auf der Oberfläche der Tarte arrangieren, dann fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Tarte vorsichtig aus der Form lösen und zum Servieren auf eine hübsche Platte stellen.