



ZITRONENTARTE



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Füllungen werden fester und stabiler
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

120 g Weissmehl, glatt

40 g Puderzucker

10 g Stärke, z.B. Maizena

Prise(n) Salz

80 g Butter

FÜR DIE ZITRONENCREME

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

4 Ei(er)

180 g Zucker

20 g Weissmehl, glatt

120 ml Zitronensaft

1 EL Zitronenschale, gerieben

FÜR DEN DEKORRAHM

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 ml Vollrahm

1 Pkg.

[päckchen] Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Mehl, Puderzucker, Maizena und Salz mischen und die Butter langsam einarbeiten.
3. Masse in eine eingefettete Springform pressen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.
4. Für die Zitronencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Eier, Zucker, Mehl, Zitronensaft und Zitronenschale einrühren.
6. Masse auf den ausgekühlten Boden füllen und weitere 20 - 25 Minuten backen, bis die Füllung leicht fest wird. Mindestens 4 Stunden kühlen.
7. Für die Dekorrahm ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Rahm aufschlagen, die Tarte damit bestreichen und dekorieren.