



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 Mehl, glatt

40 g Staubzucker

10 g Maisstärke

Prise(n) Salz

80 g Butter

FÜR DIE ZITRONENCREME

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

4 Ei(er)

180 g Zucker

20 g Mehl, glatt

120 ml Zitronensaft

1 EL Zitronenschale, gerieben

FÜR DIE DEKORSAHNE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 ml Sahne 36 % Fett

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Mehl, Staubzucker, Stärke 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 Dekorsahne: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Sahne aufschlagen, die Tarte damit bestreichen und dekorieren.