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.