



# ZITRONENTARTE MIT MASCARPONECREME



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



60



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 22 CM Ø

**1 Pkg.** Frischer, süßer Mürbteig

### FÜR DIE ZITRONENCREME

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**160 ml** Zitronensaft

**1** Zitrone(n), fein geriebene Schale

**200 g** Butter

**120 g** Zucker

**3** Ei(er)

### FÜR DIE MASCARPONECREME

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**150 g** Mascarpone

**100 ml** Schlagobers 36 % Fett

**100 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**2 EL** Amaretto

## ZUBEREITUNG

1. Mürbteig laut Rezept zubereiten.
2. Teig in eine Tarteform geben und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 10 Minuten blind backen.
3. Für die Zitronencreme: Kaltes QimiQ Whip, Zitronensaft und -schale, Butter und Zucker zusammen aufkochen, zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen.
4. Eier verquirlen, zur Masse geben und zur Rose abziehen. Leicht auskühlen lassen, auf den Mürbteig gießen und ca. 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Für die Mascarponecreme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Mascarpone, Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Amaretto dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Die Mascarponecreme nach Belieben auf die Zitronencreme dressieren.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.