

Cynthia Barcomi

Freitag, 20. März 2015

**Schoko-Zitronen-Tarte**

Rezept für 1 Tarteform mit 23 cm Durchmesser

**Zutaten****Teig**

100 g	sehr kalte Butter
155 g	Mehl
20 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb
2 bis 3 EL	Sahne, kalt
etwas	Butter zum Ausfetten, Mehl zum Ausrollen, trockene Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**Ganache**

40 g	Zartbitterschokolade
3 EL	Sahne

**Zitronen Füllung**

90 g	Butter
1-2	Bio-Zitronen
1	Ei
2	Eigelb
150 g	Zucker
1 Prise	Salz

Für den Teig die Butter würfeln. Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Kalte Butter mit den Fingerspitzen in die Mischung einarbeiten, bis es grob krümelig ist. Eigelb und Sahne dazugeben und nur so lange mit einer Gabel vermengen, bis gerade so ein Teig zusammenkommt. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und möglichst rasch, damit die Butter nicht weich wird, zu einer Scheibe formen. In Klarsichtfolie wickeln und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Den ausgerollten Teig in die gefettete Backform legen, sanft an den Seiten andrücken. Überhang bis auf etwa 5 mm abschneiden. Die Ränder mit den Fingern wellenförmig formen und Seiten sowie Boden mit einer Gabel einstechen.

Alufolie über den Teig legen und mit trockenen Hülsenfrüchten beschweren.

So wird verhindert, dass sich der Teig während des Backens schrumpft oder sich aufbläht. So den Boden 10 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen Folie und Gewichte entfernen, nochmals einstechen und weitere 8 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Gitter stellen.

Für die Ganache die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf aufkochen und über die Schokolade gießen. Mit einem Schneebesen glattrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Alles über dem gebackenen Boden verteilen und kalt stellen.

Für die Füllung die Butter in Würfel schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, dann die Schale abreiben und den Saft auspressen. Für das Rezept benötigt man 130 ml Zitronensaft, evtl. noch eine zweite Zitrone auspressen. In einem Edelstahltopf Ei, Eigelb und Zucker miteinander verschlagen, bis die Masse cremig und blass wird. Zitronensaft unterschlagen. Eigelb-Zucker-Zitronensaftmischung bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel oder Teigschaber erwärmen, bis sie bei einer Temperatur von 87 Grad eindickt. Die Masse darf auf gar keinen Fall kochen, sonst gerinnt sie. Ohne abzusetzen die Butterwürfel mit einem Schneebesen Stück für Stück unterschlagen, gefolgt von Salz und Zitronenschale. 5 Minuten abkühlen lassen, ehe die Füllung auf die Schokoladentarte gegossen wird. Füllung glatt streichen und die Tarte 1 Stunde kalt stellen.  
Abgekühlte Tarte in Stücke teilen und genießen.

### **Bei 6 Portionen**

Bei 6 Stück pro Portion: 540 kcal / 2262 kJ  
51 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 33 g Fett