

Cynthia Barcomi

Freitag, 1. April 2016

## Zitronen-Kokos-Tarte

Rezept für 6 Portionen (Tarteform von 23 cm Durchmesser)

### Zutaten

#### Für den Boden

50 g	Zucker
1/4 TL	Vanillesalz
30 g	weiche Butter
1	Eiweiß
60 g	Kokosraspel
100 g	Mandeln, gehobelt

#### Für die Füllung

2	Eier
1	Eigelb
190 g	Zucker
1/4 TL	Salz
1/2 TL	Backpulver, glutenfrei
2 EL	Zitronenabrieb
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Maisstärke
2 EL	Puderzucker zum Verzieren



### Zubereitung

1. Für den Boden mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät Zucker, Vanillesalz und weiche Butter fluffig aufschlagen. Zunächst Eiweiß, dann Kokosraspel und Mandeln unterrühren.
2. Die Backform (23 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten. Die aufgeschlagene Buttermasse gleichmäßig in der Form verteilen und andrücken. Alles 1 Stunde im Kühlschrank kühlen lassen.
3. Dann den Backofen auf 175 Grad Unterhitze vorheizen.
4. Für die Füllung mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes Eier und Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen. Salz und Backpulver unterrühren. Dann Zitronenabrieb, Zitronensaft und Maisstärke untermischen.
5. Die Füllung gleichmäßig auf dem gekühlten Boden verteilen. Den Kuchen im unteren Drittel des Ofens 25 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten nach der Farbe schauen, wenn die Tarte zu viel Farbe annimmt, die Oberfläche mit Backpapier abdecken.
6. Die gebackene Tarte auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank geben und ca. 4 Stunden gut durchkühlen.
7. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pro Portion: 435 kcal / 1821 kJ  
49 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 22 g Fett