



Wine in Black
GOURMET



Zitronentarte



Vorbereitungszeit: 75 Minuten

Passt zu: Riesling Spätlese



Zutaten für 12 Portionen

FÜR DEN TEIG:

| | |
|----------------|-------------------------------------|
| 200 ml | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 100 g | Butter + etwas mehr für die Form |
| 75 g | Zucker |
| 1 | Ei (Größe M) |

FÜR DEN ZITRONENCRÈME:

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| 4 | Eier (Größe M) |
| 75 g | Zucker |
| 300 ml | Schlagsahne |
| 100 ml | Zitronensaft |
| | abgeriebene Schale von 1 Zitrone |
| 30 g | brauner Zucker |
| | Zitronenscheiben und Zitronenmelisse |



Zubereitung

1/4

Mehl, Salz, Butter, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde kühl stellen. Teig zu einem Kreis (28 cm Ø) ausrollen. Eine Tarteform (24 cm Ø) mit herausnehmbarem Boden fetten.

2/4

Teig hineinlegen und den Rand andrücken. Backpapier auf den Teig legen und mit Trockenerbsen austreuen. Teig im vorgeheizten Backofen (175 Grad) 10 Minuten vorbacken. Inzwischen Eier, Zucker und Sahne cremig rühren.

3/4

Zitronensaft und -schale unter die Eimasse rühren. Tarte aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Erbsen entfernen. Zitronencreme auf den Teig geben. Tarte weitere 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

4/4

Zitronentarte auskühlen lassen. Vor dem Anrichten mit braunem Zucker bestreuen. Mit Zitronenscheiben und Melisse verzieren.



Weißwein · Deutschland · Riesling

A.J. Adam Riesling Spätlese ‚Dhroner Hofberg‘ 2016

„Complex peach, passion fruit, tarragon and smoke nose. Stunning brilliance and power, although it's really sleek and delicate. Who says that spätlese is a sweet wine? Already delicious but with decades of life ahead of it.“ - Stuart Pigott