

© Stefania Lettini Food and Travel Photography

TORTA DI LIMONI

ZUTATEN

- 300g Mehl
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei / 1 Eigelb
- 400g Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- Tarteform (22cm Durchmesser)

ZUTATEN CREMA:

- 2 Bio Zitronen (unbehandelte Schale)
- 3 Eier
- 150g Zucker
- 75g Butter
- 300 Frischkäse Doppelrahmstufe
- 150g sizilianische Zitronenmarmelade
- 1 Bio-Zitrone als Deko

TEIG:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten. Frischhaltefolie auslegen, Teigkugel darauf legen und mit einer weiteren Lage Frischhaltefolie bedecken. Ausrollen und in die gut gefettete Tarteform sanft eindrücken. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180° vorheizen. Den Tortenboden einstechen, mit Backpapier abdecken und mit den Hülsenfrüchten befüllen. 15 Min. blind vorbacken - Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, den Rand mit dem Eigelb bepinseln und weitere 15 Min. goldgelb bräunen. Abkühlen lassen.

CREMA:

Zitronen heiß waschen, trocknen und die Schale mit einer feinen Reibe entfernen. Zitronen auspressen. Eier und Zucker mit einem Rührbesen schaumig rühren. Die geriebene Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben. In einen Topf Butter anschmelzen und die Zucker-Ei-Mischung dazugeben. Unter Rühren aufkochen bis die Creme andickt. Frischkäse unterrühren bis eine geschmeidige Konsistenz gegeben ist. Vom Herd nehmen - abkühlen lassen. Den Boden mit der Zitronenmarmelade bestreichen darauf dann langsam die Creme einfüllen. Über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag mit Zitronenzesten und Zitronenmarmelade ausgarnieren.

IDEE: Wer's fruchtiger mag, tauscht die Zitronen gegen Orangen aus!

PASSIONE PER GUSTO
WWW.LETTINIS.DE

