Nah&Frisch



Alexander Höss-Knakal | Professional

Tarte mit Grapefruit und Zitronencreme

Griaß di Rezepte | Obst | Süße Gerichte | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den Mürbteig Butter, Ei, Vanillemark, Staubzucker in eine Schüssel geben, mit einem Kochlöffel verrühren. Mandeln, Mehl, Salz in diese Mischung geben, verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals zusammenkneten, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen, in die gebutterten Tarteformen legen und leicht andrücken, 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
Backrohr auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 4 Stück zugeschnittenes Backtrennpapier auf den Teig legen und mit Reiskörnern belegen. Im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene bei 180 °C circa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Backtrennpapier und den Reis wieder entfernen. Für die Zitronencreme Butter, Kristallzucker und den Zitronensaft in einen Topf geben. Zitronen heiß waschen, die Schale fein abreiben und hinzufügen. Auf niedriger Stufe erhitzen, die Eier verschlagen. Sobald die Mischung kocht, diese rasch ca. 2 Minuten lang in die Eier einrühren und bei niedriger Temperatur so lange erhitzen, bis eine gebundene Creme entsteht (nicht kochen!).
Zitronencreme in die Tarteförmchen füllen, ca. 3 Stunden kalt stellen. Mit einem Messer die Schale der Grapefruit abschneiden, die Spalten in feine Scheiben schneiden, auf den Tarteförmchen verteilen, mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Zutaten

- Mürbteig:
- 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert und
- das Mark ausgeschabt
- 70 g weiche Butter
- 1 Ei
- 60 g Staubzucker
- 20 g Mandeln, gerieben
- 1 gute Prise Salz
- 125 g Mehl, glatt
- Zitronencreme:
- 150 g Butter
- 160 g Kristallzucker
- 100 ml Zitronensaft
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 4 Eier
- 2 kleine rosa Grapefruits
- etwas Pistazien, gehackt
- Reiskörner zum Blindbacken