KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Zitronentörtchen mit Baiserhäubchen

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 8 Pers./ 32 Mini-Törtchen.

Zutaten

32 St. Mürbeteig Tartelettes
3 St. naturbelassene Zitronen
60 g Butter
100 g Zucker
Für die Baiser Häubchen
5 St. Eiweiß, kalt aus dem Kühlschrank
340 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Küchen-Bunsenbrenner

Zubereitung

Die Tartelettes auf einem Tablett anrichten.
Die Zitronencreme nach unserem Rezept „Lemon Curd“ zubereiten, im zimmerwarmen Zustand auf die Tartelette verteilen.

Die Eiweiß zusammen mit dem fein gemahlenen Zucker und einer Prise Salz mindestens 5 Minuten mit elektrischem Schneebesen schaumig zäh schlagen. Mit einem Spritzbeutel die Baisermasse auf die Törtchen spritzen, vorsichtig mit dem Bunsenbrenner den Baiser leicht goldbraun karamellisieren, dabei genügend Abstand halten, dass das Baiser Zeit hat, auszutrocknen. Alternativ dazu kann man in einem Grill-/Backofen den Grill auf hoher Stufe vorheizen, dann die Temperatur auf 100° reduzieren, die Baisertörtchen dicht unter den Grill schieben, die heiße Ofenluft noch kurz entweichen lassen und dann die Törtchen bei 100° ca. 20 Minuten trocknen lassen. Die Törtchen vor dem Verzehr noch etwa eine Stunde kalt stellen.