

ZITRONEN-TARTELETTE MIT GEBRÄUNTEM BAISER



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

FÜR 5 TARTELETTES

Für den Mürbeteig die angegebenen Zutaten mischen und verkneten. Den Mürbeteig mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Formen mit einem Durchmesser von 10 cm mit dem Mürbeteig auslegen und 15 Minuten lang bei 180 °C im Ofen backen.

Die Tartelettes abkühlen lassen, mit Lemon Curd füllen und eine Baiserspitze daraufsetzen. Das Baiser mit dem Brenner abflämmen und servieren.

Menù-Zutaten

70 g Lemon Curd - L20X

Zutaten

200 g Mehl (für den Mürbeteig)

80 g Butter (für den Mürbeteig)

100 g Zucker (für den Mürbeteig)

1 Ei (für den Mürbeteig)

Salz (für den Mürbeteig)

30 g Baiser