ZITRONEN-TARTELETTE MIT GEBRÄUNTEM BAISER



Chef: Leonardo Pellacani

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)