

	
<p>tarte au citron</p>		<p>Zitronentarte</p>
<p>175 g de pâte brisée 50 g de maïzena 30 cl de l'eau 25 g de beurre zeste râpé et jus de 2 petits citrons 2 œufs, jaunes et blancs séparés 175 g de sucre en poudre</p>	<p>175 g Mürbeteig 50 g Stärkepuder 300 ml Wasser 25 g Butter Saft + fein abgeriebene Schale von 2 kleinen Zitronen 2 Eier, Eigelb und Eiweiß getrennt 175 g Kristallzucker</p>	
<p>Étalez la pâte et tapissez un moule à tarte à fond amovible, de 20 cm de diamètre. Posez dessus du papier paraffiné et des haricots secs, puis faites cuire 15 à 20 mn au four (200°C). Retirez le papier et les haricots, remettez au four 5 mn. Démoulez et laissez refroidir sur une grille Délayez la maïzena avec un peu d'eau. Ajoutez le reste d'eau, le beurre, puis portez doucement à ébullition, tout en tournant. Faites cuire 3 mn, sans cessez de tourner. Retirer du feu, ajoutez le zeste et le jus de citron, les jaunes et 50 g de sucre. Versez la préparation sur la pâte. Battez les blancs en neige très ferme, puis incorporez le reste de sucre et étalez sur la préparation au citron. Faites cuire 20 à 25 mn au four (160°C).</p>	<p>Breiten Sie den Mürbeteig aus und legen ihn in eine Springform von 20 cm Durchmesser aus. Legen Sie darauf eine Schicht Backpapier und bedecken es mit Trockenbohnen, backen 15 bis 20 Minuten im Backofen bei 200°C. * Entfernen Sie Papier und Bohnen und backen weitere 5 Minuten. Lösen Sie den Rand der Form und lassen den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen. Lösen Sie das Stärkemehl mit etwas Wasser auf und geben den Rest Wasser und die Butter dazu, langsam zum Kochen bringen, unter ständigem umrühren. 3 Min. kochen lassen, Vom Herd nehmen und Zitronenschale und den Zitronensaft, die Eigelbe und 50 g Zucker zufügen, glattrühren und auf den Boden geben Die Eiweiße zu festem Schnee schlagen und dann den restlichen Zucker einrieseln lassen. Auf die Zitronenmasse geben. 25 Min. bei 160°C backen.</p> <p>*sog. „blindbacken“</p>	

	<p>Das Wörterbuch Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!</p> <p>ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)</p>	<p>Das Kochbuch Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!</p> <p>ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)</p>	
---	--	---	---