

Hier und heute



Rezept

Gekühlte Zitronentarte

von Theresa Knipschild für eine Springform von 26 cm oder 20 cm

Zutaten Boden

- 120 g Butter
- 150 g Butterkekse
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone

Zutaten Creme

- 3 Bio-Zitronen
- 8 Blatt Gelatine
- 80 g Zucker
- 400 ml Sahne
- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 ml Buttermilch

Zubereitung

Butterkekse in einem Blender mixen oder in einem Frischhaltebeutel klein zerstoßen. Die Butter in einem Topf auflösen, die Kekskrümel und den Zitronenabrieb damit gründlich vermischen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Ring darum spannen. Die Butter-Keksmischung in die Form geben und gründlich mit einem Löffel oder Glas platt drücken.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 300 ml Sahne steif schlagen. 100 ml Sahne in einem kleinen Topf auf etwas mehr als Körpertemperatur erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und schlierenfrei in der warmen Sahne verrühren. Frischkäse, Buttermilch, Zucker und Zitronenabrieb und -saft glattrühren. Gelatinemischung einrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Nach Wunsch mit zusätzlichem Zitronenabrieb oder Zucker abschmecken. Die Masse vorsichtig auf den Keksboden geben und glatt streichen. Mindestens vier Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Besser über Nacht.

Zum einfachen Lösen aus der Form kann man den Springformrand kurz mit einem Föhn erwärmen.

Deko-Tipp: Wer mag, mit kandierten Zitronen und Minzblättern servieren.

Tipp: Für eine eiskalte Tarte: 30 Minuten vor dem Servieren ins Eisfach stellen.