

Zitronen-Baiser-Torte mit Blaubeeren

Zutaten für 12 Stück:

Für den Mürbeteig

200 g Mehl

50 g Zucker

120 g Butter

1 Ei (M)

Backpapier und getrocknete Erbsen zum Blindbacken

Außerdem

2 Gläser (à 320 g) Lemon Curd

3 Eiweiß (L)

150 g Zucker

100 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)



Zubereitung:

1. Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und Ei zugeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass sich die feuchten Teile mit den trockenen Teilen verbinden. Alles zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Boden einer Springform (oder Pieform mit herausnehmbarem Boden; 26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlter Fläche rund ausrollen. Als Boden in die Form legen, dabei den Rand etwas hochdrücken. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit einem entsprechend großen Stück Backpapier abdecken. Erbsen darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 20 Minuten backen. Erbsen und Backpapier entfernen. Weitere 5 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Lemon Curd auf dem Mürbeteigboden verstreichen. Gut kühlen.
4. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen, bis ein schnittfester, glänzender Eischnee entstanden ist. Blaubeeren zügig mit einem Teigschaber unterziehen. Nicht zu viel rühren. Die Masse auf dem Lemon Curd verteilen. Bei gleicher Temperatur nochmals 10 Minuten backen, bis die Meringuemasse hellbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Nährwertangaben pro Stück ca.

Energie: 367 kcal / 1545 kJ

Protein: 3,6 g

Fett: 11,4 g

Kohlenhydrate: 62 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

