

Zitronen-Tarte

Zutaten:

Teig

| | |
|---------|--|
| 200g | Weissmehl (oder 150g Mehl + 50 g Maisstärke oder gem. Mandeln) |
| 1 Prise | Salz |
| 90g | Kokosfett oder anderes Streichfett Kühlschrank-kalt |
| 35g | Puderzucker |
| ½ EL | Zitronenschale (Rest einfrieren für spätere Gebäcke ☺) |
| 3-5 EL | kaltes Wasser |

Füllung

| | |
|---------|---|
| 200ml | Kokosfett |
| 1 | Vanilleschote |
| 250g | Cashewmus |
| 4 | Zitronen nur die Schale |
| 1 Prise | Salz |
| 150 | Puderzucker aus Birkenzucker oder Kokosblütenzucker |

Glasur:

| | |
|------|-----------------------------------|
| | Saft von einer Zitrone |
| ½ TL | Agar Agar oder Xylit Gelierzucker |

Zubereitung:

Teig:

Ofen auf 170° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Bei Umluft 160° Grad. Eine Tarteform mit ein en wenig Kokosfett ausreiben. Mit Mehl bestäuben. Die Zitronenschale fein abreiben und in eine kleine Schale geben. Das Mehl, Puderzucker, 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und ½ Esslöffel Zitronenschale* dazugeben. Streichfett in kleine Stücke dazugeben und mit den Finger verreiben. Den Teig mischen ohne starkes kneten und 3-4 Esslöffel Wasser dazugeben bis er zusammen kommt. Falls nötig noch 2 Esslöffel Wasser zugeben. Zu einer Kugel Formen und in Klarsichtfolie in den Kühlschrank für 30 Minuten legen.

Teig auf Mehl oder zwischen 2 aufgeschnitten Gefrierbeuteln ausrollen und in die Tarte-Form legen. Mir einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier drauflegen und mit trocken- oder Porzellanerbsen beschweren. Bei 175° für ca. 15-20 Minuten blind backen. Dann Papier und Erbsen entfernen und auskühlen lassen.

Füllung:

Kokosfett in einen Topf geben und schmelzen. In einen Mixer geben und mit den restlichen Zutaten für die Füllung cremig mixen. Masse auf den Boden verteilen, auf Wunsch mit Beeren dekorieren.

Glasur:

Saft von 1 Zitrone (ohne Schale) auspressen und mit 1 Esslöffel Geliermittel aufkochen und den Zitronengel über die Tarte giessen. Durch leichtes schwenken auf dem Kuchen verteilen. 2 Stunden kühlen oder über Nacht und servieren.