

Cynthia Barcomi

Freitag, 6. Januar 2023

Grapefruit Meringue Tarte

Rezept für eine Backform von ca. 11 x 29 cm oder rund 23 cm Durchmesser

Zutaten:**Für die Creme**

250 ml	Grapefruitsaft, frisch gepresst (ca. 2 Grapefruits)
100 g	Zucker
1,5 TL	Maisstärke
2	Eigelb
1 Prise	Salz
75 g	weiche Butter

Für den Teig

175 g	Weizenmehl, Type 405
1/2 TL	Backpulver
1/2 TL	Salz
125 g	weiche Butter
50 g	Puderzucker
1	Eigelb
etwas	Weizenmehl zum Ausrollen

Für das Baiser

1/2 TL	Essig für die Schüssel
1/2 TL	Salz für die Schüssel
3	Eiweiß
100 g	Zucker
1 TL	Maisstärke, gesiebt
1 Prise	Salz

Zubereitung:

1. Für die Creme den Grapefruitsaft in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte auf 125 ml einkochen, dann abkühlen lassen.
2. Zucker und Stärke in einem schweren Topf mittlerer Größe vermengen. Mit einem Schneebesen Eigelbe, den abgekühlten Grapefruitsaft und Salz hineinschlagen. Auf mittlerer Hitze rührend erhitzen, bis die Masse eindickt und am Rand zu köcheln beginnt (dauert etwa 6 Minuten). Butter hinzufügen und schlagen, bis sich die Masse glättet.
3. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und ein Stückchen Backpapier direkt auf die Oberfläche der Creme drücken. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.
4. Für den Boden in einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
5. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine die Butter mit dem Puderzucker in einer Rührschüssel aufschlagen. Das Eigelb dazugeben und noch kurz weiterschlagen. Die Mehlmischung dazu geben und nur so lange mischen, bis gerade so ein Teig entsteht.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, zwischen 2 Blatt Backpapier zu einer flachen Scheibe formen und mindestens 2 Stunden (maximal 3 Tage) kaltstellen.
7. Den geruhten Teig zwischen zwei Bögen Backpapier mit ein wenig Mehl ausrollen. Dann in die Backform (eckig: 11 x 29 cm oder rund: 23 cm Durchmesser) legen und am Boden und Rand leicht andrücken, überschüssigen Teig am Rand rundherum so zurückschneiden, dass er ein bisschen über den Rand der Form hinaussteht. Form mit Teig 30 Minuten kaltstellen.

8. Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Unterhitze vorheizen.
9. Den Teig in der Form mit einer Gabel mehrmals leicht einstechen, mit einem Stück Backpapier bedecken und Blindbackkugeln oder Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen. So den Teig 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
10. Dann herausnehmen, mit Hilfe des Backpapiers die Blindbackkugeln oder Hülsenfrüchte vorsichtig entfernen. Den Boden (ohne Beschwerung und Backpapier) weitere 6 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
11. Die ausgekühlte Grapefruitcreme auf dem gebackenen kalten Boden verteilen.
12. Für das Baiser eine Schüssel mit Essig und Salz auswischen, dann die Schüssel auf ein Wasserbad setzen.
13. Eiweiße, Zucker, Maisstärke und Salz hineingeben und über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
14. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und zum Weiterschlagen auf ein Küchentuch setzen. Mit dem Handrührgerät 5 Minuten bei hoher Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse kühl ist und weiche Spitzen bildet. Bei mittlerer Geschwindigkeit 1-2 Minuten weiterschlagen, bis die Masse glänzt und steife Spitzen bildet.
15. Den Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen. Das Ofengitter ins obere Drittel des Backofens schieben.
16. Baiser entweder mit einer Palette auf der Grapefruitcreme verteilen oder in einen Spritzbeutel füllen und ein schönes Muster auf die Tarte spritzen.
17. Die Tarte ca. 3-5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis das Baiser etwas Farbe angenommen hat.
18. Die Tarte auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen.