



Karows feine Rezepte

# Zitronentarte



Karow Premium  
CL Zitronenschalenpaste

Rezept für eine Tarte mit 26 cm Durchmesser

## Zitronentarte



### Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie ca. 0,400 kg Mürbeteig.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Rollen Sie ca. 0,400 kg Mürbeteig passend für eine 26 er Form aus und legen Sie diesen in die gefettete Form ein, sodass auch der Rand 3–4 cm mit eingedeckt ist.

**Backzeit: ca. 25 Minuten, Backtemperatur: 160 °C**

#### Schritt 2

Vollei mit Zucker leicht aufschlagen und den Zitronensaft hinzufügen. Die Masse nun so lange erhitzen, bis sie zu stocken beginnt, dabei stets mit einem Schneebesen rühren, danach abkühlen lassen auf ca. 45 °C. Nun die **Zitronenschalenpaste** und die Butter stückweise zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren.

#### Schritt 3

Baisermasse mit der **Zitronenschalenpaste** abschmecken..

### Aufbau

Gießen Sie die warme Zitronencreme in den gebackenen Mürbeteigboden und lassen Sie die Tarte gut auskühlen. Danach die Baisermasse aufdressieren und abflämmen, nach Wunsch mit Zitronenzesten und Zitronenscheiben dekorieren.

### Zutaten

#### Zitronencreme

Vollei	0,105 kg
Zucker	0,110 kg
Zitronensaft	0,080 kg
Karow Premium	
CL Zitronenschalenpaste	0,025 kg
Butter, weich	0,150 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,470 kg</b>

#### Baisermasse Zitrone

Baisermasse	0,350 kg
Karow Premium	
CL Zitronenschalenpaste	0,010 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,360 kg</b>



Karow Premium  
Clean Label Zitronenschalenpaste  
Art.-Nr.: 10353

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)