

Isabel Paredes empfiehlt:

Merengue Pie al Limón

& Sweet Raquel

Zutaten für Tarte-Form mit 24 cm Ø

200 g Mehl
100 g Butter
1 – 2 EL Eiswasser
2 Zitronen (unbehandelt)
4 große Eier (Eier trennen)
800 ml Kondensmilch
½ Vanilleschote
Zucker
Salz
Getrocknete Hülsenfrüchte
Backpapier



Zubereitung

Zitronen waschen und trocknen, Schale fein reiben und Zitronensaft auspressen. 100 g Butter, 200 g Mehl, Zitronenschale, 1 Prise Salz, 1 TL Zucker und 1 – 2 EL Eiswasser zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4 Eigelb auf niedriger Stufe zu einer homogenen Masse verquirlen. Nacheinander Kondensmilch, Zitronensaft und das Mark ½ Vanilleschote unterrühren. Masse zweimal durch ein Sieb streichen, um Klümpchen zu vermeiden.

Backofen auf 220° C vorheizen. Backform mit Butter einfetten, Teig ausrollen und die Form damit komplett auslegen (inklusive 3 cm Rand). Teig mit einer Gabel öfters einstechen, mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und auf mittlerer Stufe 10 Minuten blind backen.

Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden weitere 5 Minuten backen. Backform herausnehmen und Backofen auf 180° C reduzieren. Zitronenmasse auf dem Tortenboden verteilen und 15 Minuten backen, bis die Füllung sämig ist. Für die Merengue das Eiweiß mit dem Mixer steif schlagen. Sobald das Eiweiß fast fest ist, 150 g Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Den Eischnee auf der Zitronenfüllung (mit einem Spritzbeutel) verteilen. Nochmals in den Ofen schieben und weitere 5 – 10 Minuten bei 180° C backen, bis der Eischnee anfängt braun zu werden.

Zu dieser österlichen Verführung passt der **Sweet Raquel Late Harvest** von Paredes.