



Citron

Zutaten für 12 Stück

Zutaten

Zitronencreme

Kristallzucker	75 g
Butter	35 g
Vollei	50 g
Zitronensaft	15 g
Zitronenabrieb	1–2 g

Buttercreme

Eiweisspulver pasteurisiert	4 g
Wasser kalt	20 g
Puderzucker	50 g
Butter zimmerwarm	75 g
Tartelletes (Ø 5.3 cm)	12 Stk.

Sirup

Wasser	30 g
Kristallzucker	60 g

Vollendung

Aprikosenkonfitüre	40 g
Schmelzfondant	180 g
Lebensmittelfarbe Gelb	
Scrivosa dunkel	

Herstellung der Zitronencreme

1. Für die Zitronencreme alle Zutaten zusammen in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren miteinander aufkochen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.

Tipp

Für die Zitronencreme alle Zutaten zusammen in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze und unter stetigem Rühren miteinander aufkochen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.

2. Sobald die Zitronencreme etwas dickflüssiger wird, kannst Du die Pfanne vom Herd nehmen. Passiere die Crème nochmals durch ein Sieb in eine Schüssel und decke die Crème direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie ab. Stelle die Crème nun für ca. 20–30 Minuten in den Kühlschrank.

Herstellung der Buttercreme | Teil 1

3. Verrühre das Eiweisspulver und das kalte Wasser mit einem Schwingbesen. Dabei entstehen viele kleine Klümpchen, die sich nicht direkt auflösen. Lasse die Mischung für 15 Minuten stehen und mische alle 5 Minuten kurz durch, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben. Schlage nun das Eiweiss zuerst mit nur wenig Puderzucker und mithilfe einer Küchenmaschine schaumig. Füge danach mehr und mehr Puderzucker hinzu, bis dieser aufgebraucht ist und ein schön luftiger Eischnee entsteht. Füge jetzt noch die weiche Butter hinzu.



Menge	12 Stk.
Kühlzeit:	20–30 Min.
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Haltbarkeit:	1 Woche im Kühlschrank in einer Tortenschachtel

Tipp

Falls sich die Buttercreme trennt oder sich nicht schön vermischen lässt, musst Du die Buttercreme über einem Wasserbad kurz erwärmen, bis die Masse zusammenkommt.

4. Mische alle Zutaten zu einer homogenen Masse. Am Ende solltest Du eine schöne luftige Buttercreme erhalten.

Buttercrème | Teil 2

5. Gib die erkaltete Zitronencreme zu der Buttercreme und vermische die beiden Cremes mit einem Schwingbesen, bis Du eine homogene Creme erhältst. Die fertige Füllung in ein Spritzbeutel geben und in die Tartelettes (5.3 cm) füllen (ca. 20 g pro Tartelette).

6. Mit einem Spatel die überschüssige Creme schön abstreichen und die Tartelettes glatt streichen. Die gefüllten Zitronen Tartelettes musst Du anschliessend für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

7. Zum Glasieren benötigst Du Aprikosenmarmelade. Die Marmelade zusammen mit wenig Wasser in eine kleine Pfanne geben und aufkochen (5). Mithilfe eines Pinsels die erkalteten Törtchen ganz dünn bestreichen (6). Die Marmelade verhindert, dass der Glanz später verloren geht.

Sirup

8. Koche den Zucker zusammen mit dem Wasser in einer kleinen Pfanne auf und lasse die Mischung ca. 1 Minute lang kochen. Stelle den fertigen Sirup zur Seite, Du benötigst ihn lediglich zum Verflüssigen des Schmelzfondants.

Vollendung

9. Gib den Schmelzfondant in eine Pfanne und erwärme ihn unter stetigem Rühren auf mittlerer Stufe. Giesse einen kleinen Schluck des Sirups in den Fondant, damit dieser etwas flüssiger wird und färbe ihn mit gelber Gelfarbe ein. Für das Erwärmen empfehlen wir Dir, ein Thermometer zur Hilfe zu nehmen, da der Fondant nicht wärmer als 35 – 40 °C werden sollte. Sobald die Temperatur erreicht ist, musst Du den Fondant direkt in einen Spritzbeutel abfüllen und die Tartelettes damit dekorieren.

10. Beginne am Rand und dressiere den flüssigen Fondant nach innen, bis keine Creme mehr sichtbar ist. Den restlichen Schmelzfondant, den Du nicht gebraucht hast, kannst Du einfach wieder zurück in den Kessel oder eine Schüssel leeren. Erhitze Scrivosa* über einem Wasserbad, gib sie in ein Cornet und male ein Muster oder schreibe *Citron* auf die Oberfläche. *Scrivosa ist eine extra zum Schreiben entwickelte Schokolade, die nicht temperiert werden muss.

Lagerung & Haltbarkeit:

Die fertigen Citron-Tartelettes sind problemlos bis zu einer Woche haltbar. Du kannst sie einfach in einer Tortenschachtel im Kühlschrank lagern.