

Zitrontorte à la Fournoret



Zutaten für 1 Tortenform
mit einem Durchmesser von 26-28 cm:

Füllung:

4 grosse Zitronen
4 Eier
180 g Butter
150 g Zucker

Teig:

250 g Mehl
150 g kalte Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 EL Crème fraîche

Butter für die Form,
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Für die Füllung die Zitronen waschen und trocken reiben.
Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen (ca. 2,5 dl).
Eier, Butter, Zucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel über
einem Wasserbad erhitzen und dickcremig rühren ("zur Rose abziehen").
Die Masse sollte dick und cremig sein, darf aber nicht kochen, sonst
gerinnt sie.
Die Crème durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

Für den Teig das Mehl mit der Butter, Zucker, Salz, Eigelb und Crème
fraîche rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
In Frischhaltefolie wickeln und für mindesten 30 Minuten in den
Kühlschrank legen.
Den Teig dünn ausrollen und die Form damit auslegen.
Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.
Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
Im auf 220° C vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene, keine Umluft),
12 Minuten goldbraun backen, danach etwas abkühlen lassen.
Die Ofentemperatur auf 200° C zurück stellen.

Die Zitronencreme in den vorgebackenen Tortenboden füllen und glatt
streichen.
Im Ofen ca. 20 Minuten backen.