



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger Zitronentarte

ZUTATEN:

Mürbeteig:

50 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Eigelb
150 g Mehl

Belag:

180 g Zucker
1 P. Puddingpulver Vanille
5 Eier
250 g flüssige Sahne
300 g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker glatt arbeiten, das Eigelb unterkneten und dann vorsichtig mit dem Mehl zu einem Teig kneten

Mit dem Teig eine gefettete Form auslegen, wobei der Rand 2 cm hoch mit Mürbeteig ausgelegt sein sollte.

Zucker und Puddingpulver vermischen, Eier dazugeben und glattrühren. Alle restlichen Zutaten zugeben und noch mal durchrühren.

Die Flüssigkeit in die vorbereitete Form geben und bei 180°C Ober- und Unterhitze für 35-40 Minuten backen.

Am besten mit frischem Obst servieren.