

# Tici Kaspar

## ZITRONENTARTE MIT CHILI UND BLUTORANGE

Für eine Tarteform mit 32 cm Durchmesser benötigst Du:

### Mürbteig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 70 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Schale von einer Bio-Zitrone

### Zitronenmasse

- 250 g Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 6 Eier
- 150 g Butter
- 1 rote Chili

### Garnitur

- 8 Blutorangen
- 3 - 4 EL Orangenmarmelade
- Saft einer Blutorange

Für den Mürbteig Mehl und Butter zu Brösel verarbeiten und das Ei rasch einarbeiten. Mit Zitronenschale und einer Prise Salz verfeinern. Vor der Weiterverarbeitung mindestens eine Stunde kühl stellen. (Teig, der übrig bleibt, lässt sich bestens einfrieren!)

Die Tarteform befetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. In die Form legen, den Rand hochziehen, leicht andrücken und den überstehenden Teig abschneiden. Bei 160 Grad für zehn Minuten blind backen.

Den Zitronensaft mit Zucker und der klein geschnittene Chili aufkochen.

Mit einem Stabmixer zuerst die Eier einrühren, dann die kalten Butterstücke beimengen. Es dürfen keine Butterflöckchen mehr sichtbar sein.

Die Tarteform außen mit Stanniolpapier auskleiden. Die Zitronenmasse vorsichtig in die Tarteform eingießen und bei 160 Grad Umluft für 35-40 Minuten backen. Wenn sich kleine Blasen bilden und die Tarte die Konsistenz von Wackelpudding hat, ist sie fertig gebacken und gehört aus dem Ofen genommen und kühl gestellt.

In der Zwischenzeit die Blutorangen mit einem scharfen Messer von der Schale befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Marmelade gemeinsam mit dem Blutorangensaft einmal aufkochen.

Die Scheiben auf der Tarte verteilen und mit heißer Marmelade bestreichen. Bestenfalls für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.