

*Tici Kaspar*

## ZITRONENTARTE MIT CHILI UND BLUTORANGE

**Für eine Tarteform mit 32 cm Durchmesser:**

### **Mürbteig**

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 Ei (S)
- 1 Prise Salz
- Schale von einer Bio-Zitrone

### **Zitronenmasse**

- 250 g Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 6 Eier
- 150 g Butter
- 1 rote Chili, halbiert und entkernt

### **Garnitur**

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

### **Zubereitung:**

- Für den Mürbteig Mehl und Butter zu Brösel verarbeiten und das Ei rasch einarbeiten. Mit Zitronenschale und einer Prise Salz verfeinern.
- 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 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten blind backen.
- Den Zitronensaft mit Zucker und der klein geschnittenen Chili aufkochen.
- Mit einem Stabmixer zuerst die Eier einmischen, dann die kalten Butterstücke beimengen und gut mixen, bis sich alles aufgelöst hat.
- Die Tarteform außen mit Staniolpapier auskleiden. Die Zitronenmasse vorsichtig in die Tarteform eingießen und bei 160°C Ober-/Unterhitze für 35 - 40 Minuten backen.
- Wenn sich kleine Blasen bilden und die Tarte zu stocken beginnt, ist sie fertig gebacken und muss kühl gestellt werden.
- 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 lassen.
- Die Scheiben auf der Tarte verteilen und mit heißer Marmelade bestreichen. Bestenfalls für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Selbstverständlich kann die Tarte auch ohne dem Blutorangen-Topping gemacht werden und die Blutorangen z.B. als Ragout extra serviert werden.**

**TIPP! Falls Mürbteig über bleibt, ist er bestens geeignet zum Einfrieren. Ich mache immer mehr und friere ihn portionsweise ein. So ist die nächste Tarte auch schnell gemacht :)**

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** mittel