

MATCHA-ZITRONEN TARTE

Zutaten

- 250g Weissmehl
- 280g Zucker
- 4 EL [Matcha](#)
- 1 Prise Salz
- 460g Butter, kalt
- 5 grosse frische Eier
- 6 grosse Zitronen
- 2 EL saure Sahne

Mehl, 80g Zucker, Matcha und Salz mischen. 150g kalte Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. 1 Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, aber nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca.30 Min. kühl stellen. Tarteform mit etwas Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig rund ausrollen, in die Form legen und am Rand entlang leicht runterdrücken. Übrigen Rand mit einem Messer abtrennen. Teigboden mit einer Gabel sehr dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Damit sich beim Tarteboden keine Blasen bilden, ein Backpapier auf den Teig legen und dieses mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Dieser Vorgang nennt sich Blindbacken. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 15 Min. Blindbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 30 Min. weiterbacken. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. 1 3/4 Zitronensaft, Besten von 3 Zitronen, 200g Zucker und 4 Eier in einem Topf unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen bei mittlerer Hitze auf ca. 80°C erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen! Sobald die Masse bindet, den Topf sofort vom Herd nehmen. Langsam 300g kalte Butter in Stücken dazugeben und mit dem Mixer.

