

Johann Lafer | Meringue-Orangen-Tartelettes

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 125 g feinsten Zucker
- Butter für die Förmchen
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 110 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 40 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 100 g Puderzucker
- 2 cl Orangenlikör
- 2 Minzestiele

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 Eier trennen. Mehl mit der Hälfte der Butter, 50 g Zucker und 1 Eigelb rasch verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

4 Tarteletteförmchen einfetten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen und 4 Kreise à ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Förmchen damit auskleiden und die Teigböden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten vorbacken, herausnehmen und die Backofentemperatur auf 110 °C reduzieren.

Zitrussäfte durch ein Sieb gießen. Restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Säfte, Puderzucker, restliche Eier, das 2. Eigelb und den Orangenlikör verrühren. Mit dem Stabmixer aufschlagen. Flüssige Butter nach und nach untermixen.

Die Orangenmasse in die vorgebackenen Tartelettes füllen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen, bis die Füllung vollständig gestockt ist. Tartelettes herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Eiweiße steif schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Tartelettes vorsichtig aus den Förmchen lösen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kreisförmig auf die Tartelettes spritzen. Anschließend die Tartelettes unter dem Backofengrill hellbraun gratinieren.

Minze waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und die Tartelettes damit garniert servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 11.08.2007

Prominente Gäste: Jean Pütz & Rafik Tlatli