

**TIPP:** Stellen Sie die Tartelettes vor dem Servieren unbedingt 2 Stunden kalt.

# Mini Lemon Meringue Pies

## Zitronen-Baiser-Tartelettes

Für 20 Tartelettes:

.....

**20 Pidy Tartelettes „Sablée“,**

**Art. 89047054**

**4 EL Speisestärke**

**250 g feiner Zucker**

**4 Bio Zitronen, Saft und Abrieb**

**2 Orangen, Saft**

**170 g Butter, in Stücken**

**6 Eigelb**

**2 ganze Eier**

Für das Baiser:

.....

**8 Eiweiß**

**100 g Zucker**

- 1** Für das Baiser: Eiweiß mit Zucker steif schlagen und zur Seite stellen.
- 2** Stärke, Zucker und Zitronenabrieb in einen Topf geben. Zitronen- und Orangensaft durch ein Sieb in einen Messbecher geben, um das Fruchtfleisch zu entfernen. Mit Wasser auf 650 ml Flüssigkeit auffüllen und zum Topf hinzufügen.
- 3** Unter Rühren aufkochen, zur Seite stellen und Butterwürfel hinzufügen. Die restlichen Eigelbe und Eier verquirlen und einrühren. Die Mischung wieder auf den Herd stellen, dann unter stetigem Rühren erhitzen bis die Zitronencreme andickt.
- 4** Noch heiß in die Tartelettes füllen und mit Baiser krönen. Bei 170 °C für 10 -15 Min. backen, bis das Baiser hellbraun wird.