

Citron



ca. 30 Stk. Konfektschalen aus Mürbeteig

100 g Eigelb (= ca. 6 Stk.)

150 g Zucker

75 g Butter

30 g Zitronensaft (= ca. 1 Zitrone)

1 abgeriebene Zitronenschale (Zitronenrasp)

ca. 200 g Aprikosenkonfitüre für die Aprikotur

ca. 400 g Fondant

zitronengelber Lebensmittelfarbstoff

dunkle Couverture für den Schokoladenpunkt

Zubereitung:



Konfektschalen aus Mürbeteig herstellen. Falls diese tiefgekühlt wurden, vor der weiteren Verarbeitung komplett auftauen lassen.



Die Butter verflüssigen. Das Abgeriebene einer Zitrone und deren Saft, den Zucker und das Eigelb dazugeben und unter stetem rühren zum Kochen bringen. Ab dem Feuer nehmen und noch etwas weiter rühren.



Die Zitronencreme durch ein feines Haarsieb lassen.



Die Konfektschalen mit der Zitronencreme füllen und...



...mit einem Messer glatt streichen.



Die Aprikosenkonfitüre mit ganz wenig Wasser aufkochen, durch ein Haarsieb lassen und heiss mit einem Pinsel aufstreichen. Die Aprikotur erstarren lassen. Je nachdem wie heiss die Aprikotur aufgetragen wurde und wieviel Wasser sie enthält kann das verschieden lange gehen.



Den Fondant mit zitronengelber Lebensmittelfarbe einfärben und damit das Petit four glasieren.



Die Couverture temperieren und einen Schokoladenpunkt aufsetzen. Mit dem Petit four auf die Arbeitsfläche klopfen, damit der Schokoladenpunkt breitläuft.