Zitronentarte zum flämmen

21 Stk. Eier

verrühren

15 Stk. Dotter

18 Stk Zitronen +Abrieb

6 Stk Oangensaft

Alles aufkochen und auf die Eiermasse schütten und gut verrühren die Masse noch heiß auf den Mürbteig gießen und bei 100°C Heißluft ca. 45 Minuten backen

105 ml Sahne

600 g Zucker

Mürbteig blind backen