Exotická citronová tartaletka

Linecké těsto (Pâte sablé) ingredience na 10 ks
300 g hladké mouky
3 g soli
180 g másla
130 g moučkového cukru
60 g vajec

Postup na linecké:

- Linecké těsto připravujeme metodou “Par Sablage”. Máslo o teplotě 22 – 24 °C smícháme s moukou, cukrem a solí. Vejce přidáme až nakonec a těsto propracujeme. (Ne však dlouho. Jde jen o to ingredience dobře spojit.)
- Těsto si vyválíme a podle velikosti formy vykrájíme kolečka (dno formy) a proužky (stěna formy).
- Pečeme na 175 °C do zezlátnutí (cca 10 minut). (Teploty a délka je orientační a vždy záleží na konkrétní troubě.)

Kokosová pěna
380 g kokosového mléka
44 g strouhaného kokosu
60 g cukru krupice
5 plátků želatiny
24 g kokosového rumu (např. Malibu)
300 g 33% šlehačky

Postup na kokosovou pěnu:

- Želatinu namočíme do studené vody.
- V hrnci uvaříme kokosové mléko s cukrem a strouhaným kokosem. Následně sundáme z plotýnky a přidáme rum.
- Směs necháme zchladnout na 60 °C a přidáme želatinu.
- Šlehačku vyšleháme a vmícháme do kokosové směsi, kterou jsme nechali zchladnout na 30 °C.
- Hotovou hmotu přemístíme do silikonové formy ve tvaru 7cm polokoule a dáme do mrazáku.

Citronový krém
240 g citronové šťávy i s dužinou (cca 6 citronů)
Kůra ze 2 citronů
110 g vajec (2 ks)
5 žloutků
180 g cukru krupice
170 g másla a 1 plátek želatiny

Postup na citronový krém:

- Nastrouháme citronovou kůru a z citronů vymačkáme šťávu i s dužinou.
- V (skleněné nebo nerezové) míse smícháme citronovou kůru, šťávu, vejce, žloutky a cukrů.
- Namočíme plátek želatiny do ledové vody.
- Mísu dáme do vodní lázně a obsah vaříme asi 20 minut. Mícháme, dokud krém pořádně nezhoustne.
- Mísu vyndáme z vodní lázně a přidáme želatinu.
- Studené máslo nakrájíme na kostky a zamícháme do krému. Krém mixujeme alespoň minutu, aby byl hladký.
- Košíčky okamžitě plníme citronovým krémem a dáme na pár hodin ztuhnout do lednice.

Italský meringue
95 g bílků (3 ks)
145 g cukru krupice
40 g vody

Postup na meringue:

- Cukr rozvaříme ve vodě. Rozvar by měl mít teplotu 118 °C.
- Našleháme bílky a pomalu do nich vmícháme cukrový rozvar. Zvýšíme rychlost mixéru a šleháme 3 minuty.

Dokončení: Ztuhlou kokosovou pěnu vyndáme z formičky a namočíme do meringue, aby se vytvořila čepice, a posadíme ji na tartaletku naplněnou citronovým krémem. Meringue opálíme flambovací pistolí.