

Limetten-Tarte

Zutaten für 8 Personen
(als Nachspeise)

für Springform mit
20 cm Durchmesser



Teig:

150g Mehl, 100g Butter,
30g Zucker, 1 Eigelb,
etwas geriebene Limettenschale

Mit diesen Zutaten einen Mürbeteig kneten, mindestens ½ Stunde im Kühlschrank kalt stellen (kann auch über Nacht im Kühlschrank stehen). Dann dünn ausrollen und eine gefettete Springform (Durchmesser 20 cm) damit auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Einen 2 cm hohen Rand formen. Bei 200°C im vorgeheizten Backofen knapp 15 Minuten backen.

Füllung:

3 Eier, 150g Zucker, Saft von 5 unbehandelten Limetten (ca. 150 ml), 150g Creme fraiche, 2 Teelöffel geriebene Limettenschale mit dem Schneebesen verrühren.

Die Füllung auf den fertig gebackenen, abgekühlten Boden geben.
Bei 140°C etwa 35 bis 40 Minuten backen. Erkalten lassen.

Garnitur:

Dünne Limettenscheiben durch heißes Zuckerwasser ziehen, kurz in Eiswasser tauchen, einschneiden, eindrehen (siehe Foto) und auf die Tarte legen.

Variationen und Tipps:

Anstelle von Creme fraiche kann auch Mascarpone (80% Fett!) oder Quark verwendet werden.

Für die Limetten kann man ersatzweise auch Zitronen verwenden, dann schmeckt die Tarte aber weniger herb-aromatisch als mit Limetten.

Zutatenliste:

Springform- durchmesser		Mehl	Butter	Zucker	Eier	Limetten	Creme fraiche
20cm	Teig:	150g	100g	30g	1 Eigelb	(Schale)	-
	Füllung:	-	-	150g	3 Eier	5	150g
	gesamt:	150g	100g	180g	4 Eier	(150ml) 5	150g
26cm	Teig:	250g	170g	50g	2 Eigelb	(Schale)	-
	Füllung:	-	-	250g	5 Eier	8,5	250g
	gesamt:	250g	170g	300g	7 Eier	(250ml) 8,5	250g