

Limetten-Schokoladen-Tarte

Für 8 Personen

Für den Teig:

85 g Butter	1 1/2 EL Zucker	30 g Puderzucker
1 1/2 EL gemahlene Mandeln	1 Prise Salz	1 Eiweiß
135 g Mehl	1 EL Kakaopulver	

Für die Füllung:

200 ml Limettensaft	100 g Sahne	650 g Vollmilchkuvertüre
2 EL Honig		

Für das Baiser:

100 g Läuterzucker	50 ml Limettensaft	4 Eiweiß
20 ml Whisky		

Für den Teig:

Butter, Zucker und Puderzucker, Mandeln, Salz, Eiweiß, grob verkneten. Mehl und Kakaopulver zugeben und alles zu einem bröseligen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Baiser:

Läuterzucker, Limettensaft, Eiweiß und Whisky verrühren. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den geruhten Teig etwa 2 mm dünn ausrollen und auf 8 Tarteförmchen (ca. 6 cm Durchmesser) verteilen. Den Teig etwas andrücken und mit einer Gabel einstechen, damit sich beim Backen keine Luftbläschen bilden. Den Teig etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen und den gebackenen Teig in der Form abkühlen lassen. Den Limettensaft und Sahne getrennt voneinander aufkochen. Die Schokolade grob zerbröckeln und mit dem Honig in eine Schale geben. Limettensaft und Sahne darüber gießen und mit einem Pürierstab fein verrühren. Die Limettenschokolade auf die Tartes verteilen und abkühlen lassen.

Die Eiweiß-Läuterzucker-Limetten-Mischung steif schlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und auf die Tarte spritzen. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten bräunen. Tartes nach Belieben mit Limettenfilets dekorieren.

Karlheinz Hauser am 25. März 2013