

# Key Lime Pie with honeyed Mascarpone Cream

Für vier Personen

## Mürbeteig:

2 Limetten, unbehandelt	50 g Butter, kalt	50 g Zucker
2 Eier	100 g Mehl	Erbsen, getrocknet

## Limettencreme:

6 Limetten, unbehandelt	140 g Zucker	2 Blatt Gelatine
120 g Eigelb	160 g Crème-fraîche	

## Baiser:

6 Eier	175 g Zucker	0,25 TL Weinstein
Eis	50 g Pinienkerne	250 ml Sahne
125 g Mascarpone	3 EL Honig	Limettensaft

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Die Schale der Limetten abreiben. Die Butter mit Zucker, Eigelb und Limettenabrieb vermischen und in das Mehl einarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie verpackt im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf die Größe der Tarteform ausrollen, hineinlegen und den überstehenden Rand abschneiden. Die Erbsen auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten blind backen. Der Teig sollte goldgelb sein. Den Mürbteig auskühlen lassen und die Erbsen entfernen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Limettencreme:

Von den Limetten Zesten abreißen und den Saft auspressen. Den Limettensaft mit Zucker aufkochen und leicht auskühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Eigelb und Crème-fraîche miteinander verrühren und dazu geben. Nach Geschmack noch mit dem Limettenabrieb abschmecken. Die Masse in den Mürbteigboden gießen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten stocken lassen. Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Baiser:

Das Eiweiß zu einem steifem Schnee schlagen, zuletzt nach und nach den Zucker und Weinstein einrieseln lassen. Die Baisermasse auf den Kuchen geben und mit einem Löffel wolkenförmig verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen in knapp fünf Minuten goldbraun werden lassen. Den Kuchen auskühlen lassen und noch am gleichen Tag verzehren.

Eis:

Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Sahne mit Mascarpone, Honig, Pinienkernen und etwas Limettensaft verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Jeweils eine Kugel Eis zur Tarte reichen.

Cornelia Poletto am 10. August 2012