

Limetten-Tarte

Für 8 Portionen:

Teigboden:

150 g Mehl	100 g Butter	30 g Zucker
1 Eigelb	Limetten-Abrieb	

Füllung:

150 ml Limettensaft	150 g Zucker	3 Eier
2 Tl Limetten-Abrieb	150 g Crème fraîche	

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, kalt stellen, später dünn ausrollen, eine eingefettete Springform (Durchmesser 20 cm) damit auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Einen 2 Zentimeter hohen Rand formen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen knapp 15 Minuten backen.

Währenddessen für die Füllung Eier, Zucker, Limettensaft, Crème fraîche und geriebene Limettenschale mit dem Schneebesen verrühren.

Die Füllung auf den fertig gebackenen, abgekühlten Boden geben und bei 140 Grad etwa 35 bis 40 Minuten backen. Erkalten lassen.

Tipps:

Der geknetete Mürbeteig sollte vor dem Backen mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. Oder Sie bereiten ihn schon am Vortag zu – am besten für mehrere Böden auf einmal: Mürbeteig lässt sich gut einfrieren. Wichtig vor dem Backen: Den ausgerollten Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden.

Anstelle von Crème fraîche schmeckt für die Füllung auch Mascarpone mit 80 Prozent Fett. Wer das zu üppig findet, nimmt einfach nur Quark.

Ersatzweise können Sie für unser Rezept auch Zitronen verwenden. Zitronensaft und -schale sind aber weniger herb-aromatisch als Limetten.

Geriebene Limettenschale verfeinert vor allem asiatische Speisen. Sie können die abgehobelte oder geriebene Schale auf Vorrat portionsweise einfrieren. Wichtig: Bio-Limetten sind unbehandelt, wie unser Test Limetten zeigt.

Eine Garnitur für die Tarte: Dünne Limettenscheiben durch heißes Zuckerwasser ziehen, dann kurz in Eiswasser tauchen, auf die Tarte legen.

test Juni 2007