Rezept

Key-Lime-Pie

Ein Rezept von Key-Lime-Pie, am 06.05.2024

Zutaten

- **100 g** Butterkekse (oder Vollkorn-Butterkekse)
- **1 EL** Zucker
- **2** Eier
- **150 g** Crème fraîche
- **50 g** feiner Zucker
- **60 g** Butter
- **2** Bio-Limetten
- **60 g** Puderzucker
- **1 EL** Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 20 cm Ø (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für den Krümelteig Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Butter zerlassen, mit Kekskrümeln und Zucker mischen. Die Form mit Backpapier auslegen, Krümel hinein geben, andrücken und einen kleinen Rand bilden. Backofen auf 150° vorheizen.

2. Für die Füllung Limetten heiß abspülen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Eiweiße kalt stellen. Puderzucker und Eigelbe kräftig verrühren, dann 5 EL Limettensaft und die Limettenschale, Crème fraîche und Stärke unterrühren. Die Füllung auf den Krümelboden gießen. Die Tarte im Ofen (unten, Umluft 140°) 30-35 Min. backen.

3. Für die Baisermasse Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Baisermasse ganz dick-cremig ist. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Baiser locker daraufstreichen. Bei gleicher Temperatur weitere 10-12 Min. backen, bis die Spitzen leicht gebräunt sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.