

Rezept

Caipirinha-Tarte

Ein Rezept von Caipirinha-Tarte, am 19.01.2025

Zutaten

110 g Mehl	100 g kalte Butter
30 g Zucker	1 Bio-Limette
2 Eier	150 g Sahne
60 g Zucker	50 ml weißer Rum
1 EL gehackte Pistazien	neutrales Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten. Für den Teig Mehl mit Butter und Zucker zu Streuseln verkneten. Die Streusel gleichmäßig in der Form verteilen und mit der Hand zu Boden und Rand formen.
2. Für den Belag die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Die andere Hälfte der Schale nach Belieben mit einem Zestenreißer in langen Streifen abziehen und für die Deko beiseitelegen. Die Limette dann auspressen.
3. Eier, Sahne, Zucker, Rum, abgeriebene Limettenschale und den Limettensaft mit dem Handrührgerät dickschaumig rühren. Dann die Eiermasse auf den Teig gießen. Die Tarte im Ofen (Mitte) 40 - 50 Min. backen, bis die Oberfläche leicht bräunt.
4. Herausnehmen und die Tarte mit Pistazien bestreuen. Nach Belieben zusätzlich die Limettenzesten aufstreuen, sie verstärken den Limettengeschmack noch. Ofenwarm servieren.