Rezept

Limettentarte

Ein Rezept von Limettentarte, am 17.04.2024

Zutaten

60 g	Butter
1 EL	Zucker
	4-5 Bio-Limetten
1	Ei
1	Eiweiß
100 g	Graham-Crackers oder Vollkorn-Butterkekse
	Salz
3	Eigelbe
340 g	gezuckerte Kondensmilch (aus Tube oder Dose; z. B. Milchmädchen)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 20-22 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Für die Hülle die Butter in einem Töpfchen bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Kekse zerkrümeln, mit der flüssigen Butter, dem Zucker und 1 Prise Salz gut vermischen. Den Krümelteig mit den Fingern oder einem Löffel fest auf den Boden und an die Ränder der Form pressen. Im Backofen (Mitte) 15 Min. backen. Abkühlen lassen.

2. Für die Fülle die Limetten heiß waschen und trocken reiben. Die Schale von 3 Limetten fein abreiben, den Saft aller Limetten auspressen (ca. 125 ml Saft). Eigelbe und Ei mit der Kondensmilch verquirlen, Limettenschale und -saft unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme auf den Teigboden gießen. Im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 15 Min. backen. Bei Zimmertemperatur servieren.