

## Rezept

# Mini-Lime-Pies

Ein Rezept von Mini-Lime-Pies, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp)	<b>4</b> Eigelb (80 g)
<b>400 g</b> gezuckerte Kondensmilch	<b>110 ml</b> Limettensaft (ca. 5 Limetten)
<b>20 ml</b> Orangenlikör (z.B. Grand Marnier)	<b>20 g</b> abgeriebene Bio-Limettenschale (ca. 5 Bio-Limetten)
<b>4</b> Eiweiß (120 g)	<b>240 g</b> Zucker
Butter für die Förmchen	Mehl zum Arbeiten
<b>1</b> Ausstecher (0 cm Ø)	<b>1</b> Spritzbeutel mit einer Lochtülle ( mm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Tarteletteförmchen (à ca. 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten und ruhen lassen. Metallförmchen einfetten. 600 g Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen. Mit einem Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Förmchen legen.
2. Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Eigelbe mit Kondensmilch, Limettensaft, Likör und Limettenschale gut verrühren. Die Füllung gleichmäßig auf die Tartelettes verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf ein Backblech setzen.
3. Den Ofen auf 210° (Oberhitze) oder den Backofengrill vorheizen. Für das Baiser die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Dann übrigen Zucker nach und nach unterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Eischnee mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle in Spitzen auf die Törtchen spritzen oder mit einem Löffel auf den Törtchen verteilen. Im Ofen (oben) 2 - 6 Min. backen.