Biskuit-Limetten-Schnitten

Die Biskuit-Limetten-Schnitten sind ein leichtes Dessert mit Biskuit und einer erfrischenden Limetten-Creme. Die feine Zitrusnote macht diese Mehlspeise perfekt für warme Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

für die Creme

200 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
500 g	Mascarpone
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Bio-Limette (Schale unbehandelt)

für den Teig

3 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
75 ml	Wasser
1 Stk.	Bio-Limette
75 g	Weizenmehl
75 g	Speisestärke
60 g	Butter (geschmolzen)

Zubereitung

1. Für die **Biskuit-Limetten-Schnitten** zuerst die Creme zubereiten. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone vorsichtig unterheben. Staubzucker, Limettenabrieb

und Limettensaft einrühren. Die Creme bis zur weiteren im Kühlschrank Verwendung kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Wasser und Limettensaft hinzufügen. Mehl und Speisetärke langsam unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die geschmolzene Butter unterheben. Den Teig auf zwei Backformen (ca. 28 × 17 cm) aufteilen. Die Böden nacheinander jeweils etwa 10 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Die vorbereitete Creme gleichmäßig auf einen Biskuitboden streichen. Den zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Die Biskuit-Limetten-Schnitten vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und gut gekühlt genießen.

Tipp

Die Biskuit-Limetten-Schnitten schmecken besonders frisch direkt aus dem Kühlschrank und passen hervorragend zu Kaffee oder sommerlichen Getränken.