Limetten Tarte

Diese Limetten Tarte ist ein unkompliziertes, fruchtig-erfrischendes Dessert. Die perfekte Balance aus Süße und Säure – und ein echter Hingucker auf jedem Kuchentisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,8 h



Zutaten

für den Boden

300 g	Vollkorn-Butterkekse
150 g	Butter (geschmolzen)

für die Füllung

3 Stk.	Eidotter
400 g	gezuckerte Kondensmilch
4 Stk.	Limetten
1 EL	Limettenschale (Abrieb, Schale unbehandelt)

für die Deko

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Limettenscheiben
Nach Belieben	Limettenschale (Abrieb, Schale unbehandelt)

Zubereitung

1. Für die köstliche **Limetten Tarte** den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine tiefe Tarteform (Ø 22 cm, mind. 4 cm hoch) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Vollkorn-Butterkekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Mit der geschmolzenen Butter vermischen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Masse gleichmäßig

in der Form verteilen und auch die Ränder gut andrücken – ideal mit einem Löffel oder Glasboden. Den Boden im vorgeheizten Ofen 13 Minuten vorbacken, dann herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Den Ofen nicht ausschalten.

2. Die Eidotter mit einem Handmixer cremig aufschlagen. Die **gezuckerte Kondensmilch** hinzufügen und 3 Minuten mixen. Anschließend den Limetten-Abrieb und Limettensaft dazugeben und nochmals 3 Minuten schlagen, bis die Masse leicht eindickt.

3. Die Füllung vorsichtig auf den vorgebackenen Boden gießen. Auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Die Tarte sollte nicht bräunen, sondern nur leicht fest werden. Vom Ofen nehmen, erst bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann für mindestens 4 Stunden – am besten über Nacht – in den Kühlschrank stellen.

4. Vor dem Servieren mit Vanillezucker geschlagenem Schlagobers und Limettenscheiben und Limetten-Abrieb dekorieren.

Tipp

Wer es intensiver mag, kann die Limetten Tarte auch mit einem Schuss Limetten-Likör verfeinern.