

REZEPT FÜR LIMETTENTARTE MIT SCHOKOBODEN UND HIMBEEREN



LIMETTENTARTE MIT SCHOKOBODEN UND HIMBEEREN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 8 Stücke | 55 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 75 g Butter
- 50 g SweetFamily Puderzucker
- 2 TL Kakao
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 Eigelb (S)
- Fett für die Form

Für die Limettencreme:

- 1 Bio-Limette
- 2 Eigelb
- 180 g Crème fraîche
- 40 g SweetFamily Puderzucker
- 1 gestr. EL Speisestärke

Für den Belag:

- 200 g Himbeeren
- 30 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich



4852

ZUBEREITUNG

291

Kcal

Pro Stück ca.

3

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zugedeckt ca. 60 Minuten kühl stellen.
2. Teig zwischen 2 Bögen Backpapier zu einem langen Rechteck (ca. 18 x 41 cm) ausrollen und eine gefettete rechteckige Tarteform mit Heheboden (ca. 12 x 35 cm) damit auskleiden, dabei einen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals 10-15 Minuten kühl stellen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 10 Minuten vorbacken.
3. Inzwischen für die Füllung Limette waschen und die Schale der halben Frucht fein abreiben. Limette auspressen. Saft und Schale mit übrigen Zutaten für die Creme glattrühren. Auf den vorgebackenen Tarteboden gießen und bei gleicher Temperatur weitere 15-20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. [Himbeeren](#) verlesen, bei Bedarf waschen und trocken tupfen. 60 g mit [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) in einen Rührbecher geben und 45 Sekunden kräftig mixen. Tarte vor dem Servieren damit beträufeln und mit übrigen Himbeeren belegen.