

Limettentarte



Für die Limetten-Creme:
250ml Limettensaft
200g Zucker
250g Butter
3 Eigelb
3 Blatt Gelatine

Für den Mürbeteig:
450g Mehl
150g Puderzucker
200g Butter
5 EL Milch

Ofen auf 160 Grad vorheizen.
Gelatine in Wasser aufweichen.

Für den Teig das Mehl mit der Butter, Ei, Milch und den Puderzucker cremig rühren.
Die Backform einfetten, die Teigmasse in die Form geben und für 15 Minuten backen.

Für die Limettencreme die Butter mit dem Zucker und Eigelb schaumig schlagen.
Den Limettensaft unter die Zuckermasse heben und die Gelatine unter ständigen rühren dazu geben. Die Limetten-Crème auf den abgekühlten Teig streichen.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Kochschule

Derd Lubben

Kochschule

Kaspar Lubben