

Mini Lime Tart

Zutaten

Für den Teig

100 g Mehl
25 g Puderzucker
1 g Salz
60 g kalte Butter, gewürfelt
40 g Ei
 $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt (optional)

Für die Limettencreme

120 g Limettensaft
2 TL Limettenschale
120 g Zucker
2 Eier
1 Eigelb
70 g Butter

Zubereitung

1. Teig

Mehl, Puderzucker und Salz mischen.
Butter einarbeiten. Ei und Vanille zugeben und kurz mischen.
Teig 1 Stunde kühlen.
Bei 170°C Umluft blindbacken: Cocotten mit Teig auskleiden, einstechen, Backpapier + Reis einfüllen.
12–15 min backen, Reis entfernen und weitere 5–7 min backen.

2. Limettencreme

Saft, Schale und Zucker erwärmen.
Eier und Eigelb verquirlen, angleichen und zurückrühren.
Bis 82–84°C eindicken. Butter einrühren.
Durch ein Sieb streichen.

3. Füllen & Kühlen

Creme einfüllen und mindestens 3 Stunden kühlen.