

# Mini Lime Tart

## Zutaten

### Für den Teig

100 g Mehl  
25 g Puderzucker  
1 g Salz  
60 g kalte Butter, gewürfelt  
40 g Ei  
½ 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.