Limetten-Torte mit Himbeeren

Kategorien:	Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Kinder-Rezepte, Modekuchen, Obstküche, Single, Torten, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

2 Stück Dotter
2 Stück Eier
120 g Kristallzucker
40 g Butter
2 EL Maizena
1/2 TL Honig
400 g Mascarino
180 ml Limettensaft
2 Stück Zitronen (Schale, unbehandelt)
frische Himbeeren
Staubzucker
Pfefferminze (oder Zitronenmelisse)

Zubereitung

Für den Mürbteig Butter in kleine Stücke schneiden und bei Zimmertemperatur weich werden lassen.
Mehl in eine Schüssel sieben.
In die Mitte Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Eidotter geben.
Mit den Fingerspitzen durchkneten.
Die weiche Butter hineinkneten. (Mürbteig sollte nicht zu lange geknetet werden.)
Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde kühl stellen.
Den Mürbteig dünn ausrollen und auf ein Backblech legen, mit einer Gabel stupfen und bei 180°C im Backrohr hellbraun backen.
Aus dem Backrohr nehmen, abkühlen lassen und danach weiterverarbeiten.
Für die Fülle Eier und Zucker über Dampf schaumig rühren.
Dann die Butter, den Zitronensaft und die Zitronenschale zugeben und kräftig schlagen.
Maizena, Honig und Mascarino einarbeiten.
Unter ständigem Rühren langsam erhitzen und köcheln lassen, bis die Masse bindet.
In den vorgebackenen Teig füllen und im Ofen zehn Minuten fertig backen.

Vor dem Aufschneiden erkalten lassen.

Tipp:
Um mehr Saft zu erhalten, werden die Limetten vor dem Pressen kräftig auf der Arbeitsfläche weich gerollt.