Limettentarte mit Erdbeeren

Limettenschalen für ein feines Aroma...

Das Besondere an diesem Rezept ist die Kombination von Limette und süßer Kondensmilch. Beides in einer Tarte vereint ergibt eine unwiderstehliche Kombination, die sehr gut mit Erdbeeren passt.

Das Gute ist, dass nur wenige Zutaten benötigt werden. Wenig Aufwand und viel Geschmack.

Unser Tipp des Tages: **Limettentarte mit frischen, heimischen Erdbeeren**:

Zutaten

Für eine kleine Tarteform/Pizzaform

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 50 g Joghurt oder Quark oder Sauerrahm
- Abrieb und Saft von 3 unbehandelten Limetten
- 1 TL Stärke oder Puddingpulver (Vanille)

Zubereitung

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit dem Nudelholz oder den Händen fein zerbröseln. In eine Schüssel geben.

100 g Butter erhitzen und flüssig über die Brösel geben, verrühren.

Mit der Bröselmischung eine Tarte/Pizzaform auskleiden und gut andrücken. Im Kühlschrank 15 Minuten fest werden lassen.

In der Zwischenzeit Joghurt mit Limettensaft, Limettenabrieb, Stärke und der Kondensmilch verrühren. Die Mischung in die Tarteform gießen.

Die Tarte im Ofen bei ca. 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.

Die Tarte herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Dazu schmecken frische Erdbeeren.