

Limettentarte mit 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.