

Limetten-Haselnuss-Crumble-Tarte

Ingrédients

- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnusspulver
- 50g Ei (1 mittleres Ei)
- 180g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 120g Limettensaft
- 100g Zucker
- 2 Limettenschalen
- 2 Eier
- 125g Butter
- 45g weiche Butter
- 45g brauner Zucker
- 45g Mehl
- 45g Haselnusspulver

Préparation

1. Hier ist ein neues Rezept für Zitronentarte, aber zur Abwechslung mal mit Limette!
2. Und hier gibt es keine Baiserhaube, sondern einen knusprigen Streusel für einen Crumble-Effekt mit Haselnuss, der sich wunderbar mit der leichten Säure der Limette verbindet.
3. Das Rezept ist ganz einfach und ziemlich schnell zuzubereiten Material: Schneebesen Nudelholz
Perforiertes Blech 20cm Ring Zutaten: Ich habe das Haselnusspulver von Koro verwendet: Code
ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Vorbereitungszeit: 45 Minuten + 45 Minuten Backzeit Für eine Tarte mit 20 cm Durchmesser:
Haselnussmürbeteig: weiche Butter Puderzucker Haselnusspulver Eine Prise Salz Ei (1 mittleres Ei) Mehl T55
Maisstärke Optional: 1 Ei zum Bestreichen Mischen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem
Haselnusspulver und dem Salz.
5. Emulgieren Sie die Mischung mit dem Ei und fügen Sie dann das Mehl und die Maisstärke hinzu.
6. Mischen Sie schnell und hören Sie auf, sobald Sie eine Kugel formen können.
7. Wickeln Sie sie in Frischhaltefolie und legen Sie sie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
8. Rollen Sie dann den Teig auf 2 bis 3 mm Dicke aus und legen Sie ihn in Ihren gefetteten Ring.
9. Stechen Sie den Teig ein und legen Sie ihn für mindestens 15 Minuten in den Gefrierschrank.
10. Dann backen Sie den Teig blind für 15 bis 20 Minuten bei 170°C.
11. Entfernen Sie den Ring, bestreichen Sie den Teig mit verquirltem Ei und backen Sie ihn erneut für 5 bis 10
Minuten, bis er die gewünschte Bräunung hat.
12. Lassen Sie ihn nach dem Backen abkühlen.
13. Limettencreme: Limettensaft Zucker imettenschalen 2 Eier Butter Mischen Sie den Zucker mit den
Limettenschalen.
14. Fügen Sie dann die Eier hinzu und schlagen Sie die Mischung.
15. Erhitzen Sie parallel den Limettensaft; wenn er heiß ist, gießen Sie die Hälfte auf die Eier, während Sie
weiter schlagen, und geben Sie dann alles zurück in den Topf.
16. Lassen Sie die Creme bei schwacher Hitze eindicken, indem Sie ständig rühren.
17. Dann fügen Sie die Butter, in kleine Stücke geschnitten, abseits der Hitze hinzu.

18. Wenn die Creme homogen ist, gießen Sie sie auf den abgekühlten Tarteboden und stellen Sie sie in den Kühlschrank.
19. Haselnussstreusel: weiche Butter brauner Zucker Mehl Haselnusspulver Mischen Sie die vier Zutaten, bis Sie eine krümelige Konsistenz erhalten.
20. Verteilen Sie die Teigstücke auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech und backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca.
21. 15 Minuten, der Streusel sollte gut gebräunt sein.
22. Lassen Sie ihn abkühlen, dann streuen Sie ihn über die Limettencreme.
23. Dekorieren Sie mit ein paar Limettenschalen und Haselnussstückchen, dann genießen Sie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com