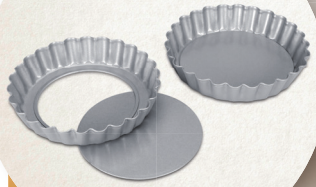


Tarteform mit Heheboden



Art.-Nr. 666041

STÄDTER®

Key Lime Tartelettes

FÜR 10 TÖRTCHEN MIT Ø 10 CM | ARBEITSZEIT: 30 MINUTEN + WARTEZEIT |
BACKZEIT: 25 MINUTEN

Zutaten für den Boden: 250 g STÄDTER Mürbeteig Mix, 100 g Butter, 1 Ei | **Zutaten für die Füllung:** 100 ml Limettensaft (4-5 Bio-Limetten), 330 ml gezuckerte Kondensmilch, 3 Eigelbe | **Zutaten für das Sahnetopping:** 250 ml Schlagsahne, 63 g STÄDTER Sahnefest Neutral, 50 ml Wasser, 8 g Vanillezucker | **Außerdem:** Limettenscheiben

Zubereitung:

Für die Herstellung des Mürbeteigbodens den STÄDTER Mürbeteig Mix mit der Butter und dem Ei zu einem Teig verkneten. Luftdicht verpacken und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend ca. 3 mm dick ausrollen und die Tarteformen damit auskleiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft für ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung von einer Limette die Schale abreiben, dann alle Limetten auspressen. Den Limettensaft zusammen mit der Limettenschale, der Kondensmilch und den Eigelben verrühren und auf die vorgebackenen Tartböden füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft

für ca. 15 Minuten backen. Anschließend wieder vollständig auskühlen lassen und für ein paar Stunden in den Kühlschrank geben. Zum Schluss für das Sahnetopping die Sahne mit dem Vanillezucker luftig aufschlagen. Das STÄDTER Sahnefest Neutral mit dem Zucker vermischen und die geschlagene Sahne unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und die Tartelettes damit ausgarnieren.

Mit den Limettenscheiben dekorieren.





STÄDTER®

Key lime tartlets

FOR 10 TARTLETS, Ø 10 CM | WORKING TIME: 30 MINUTES. + WAITING TIME |
BAKING TIME: 25 MINUTES.

Ingredients for the base: 250 g STÄDTER instant shortcrust pastry mix, 100 g butter, 1 egg | **Ingredients for the the filling:** 100 ml lime juice (4-5 organic limes), 330 ml sweetened condensed milk, 3 egg yolks | **Ingredients for the cream topping:** 250 ml whipping cream, 63 g STÄDTER whipped cream fix neutral, 50 ml water, 8 g vanilla sugar | **Also:** Lime slices

Preparation:

To make the shortcrust pastry base, knead the STÄDTER instant shortcrust pastry mix with the butter and egg to form a dough. Wrap airtight and place in the fridge for at least two hours. Then roll out to a thickness of approx. 3 mm and line the tart tins with it. Bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 10 minutes. Remove from the oven and leave to cool completely.

For the filling, grate the zest from one lime, then squeeze all the limes. Mix the lime juice together with the lime zest, condensed milk and egg yolks and pour onto the pre-baked tart bases. Bake in a preheated oven at 180 °C top/bottom heat or 160 °C fan oven for approx. 15 minutes.

Then leave to cool completely and place in the fridge for a few hours.

Finally, for the cream topping, whip the cream with the vanilla sugar until light and fluffy. Mix the STÄDTER whipped cream fix neutral with the sugar and fold into the whipped cream. Pour into a piping bag and decorate the tartelettes.

Decorate with the lime slices.

