



Florentinische Limonentarte, serviert mit filetierter Orange und Cointreau-Sahne

Für den Mürbeteig:

- ⇒ 125 g Butter
- ⇒ 100 g Puderzucker
- ⇒ 1 Prise Salz
- ⇒ 250 g Mehl
- ⇒ 2 Eigelbe
- ⇒ 2 EL kalte Milch

Die weiche Butter mit Zucker und Salz cremig rühren, mit Mehl und Eigelb vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Die kalte Milch zufügen und rasch verkneten.

1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, danach in 5 mm dünne Scheiben schneiden und in der gefetteten Tarteform (28 cm, mit losem Boden) zu Boden und Rand verbinden.

8 min bei 200 °C vorbacken.

Für die Füllung:

- ⇒ 3 Eier
- ⇒ 100 g Zucker
- ⇒ 300 g Creme fraîche
- ⇒ Saft und Schale einer Zitrone und einer Limette
- ⇒ 1 EL Kartoffelstärke

Eier und Zucker schaumig schlagen, Creme fraîche löffelweise hinzufügen, die Kartoffelstärke im Zitronen-Limetten-saft lösen, Schale und Saft hinzufügen.

In den vorgebackenen Boden einfüllen und bei 180 °C fertig backen. Erkalten lassen.

Eine Orange filetieren, Sahne halbfest schlagen, nach Geschmack mit einem guten Schuss Cointreau süßen, ein Klacks Sahne, zwei Filets neben dem Stück Torte anrichten.

Mmh,
viel Freude beim Genießen.

VOR DEM
ESSEN
GIBT'S
THEATER.

THEATERKANTINE