



Weihnachtliche Limetten-Creme-Tarte

Zutaten:

300 g Spekulatius	100 g weiße Schokolade (geschmolzen)
150 g Butter	250 g Mascarpone
3 Blätter Gelatine	30 g Puderzucker
2 Päckchen Sahnesteif	1 Bio-Limette (Abrieb und Saft)
300 ml Sahne	3 Orangen
1 Päckchen Vanillezucker	

Zubereitung:

1. Zerlasst zuerst die Butter bei schwacher Hitze in einem kleinen Topf. Zerkleinert die Spekulatius-Kekse in einem Mini-Hacker. Oder gebt sie in einen Gefrierbeutel und rollt mit einem Nudelholz drüber.
2. Anschließend müsst Ihr Eure Tarteform mit Frischhaltefolie auslegen. So bekommt Ihr die Tarte später besser aus der Form. Vermengt die flüssige Butter mit den Spekulatius-Krümeln und drückt die Masse in der Form fest, sodass Ihr einen gleichmäßigen Boden für die Tarte habt. Stellt den Spekulatius-Boden für ca. 15-20 Minuten in den Kühlschrank.
3. In der Zwischenzeit könnt Ihr die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Stellt sie beiseite.
4. Weicht die Gelatine-Blätter in kaltem Wasser für 10 Minuten ein.
5. Vermengt nun Mascarpone mit Limettenabrieb und -saft. Siebt den Puderzucker und die weiße Schokolade hinein und rührt alles mit einem Handmixer zu einer cremigen Masse.
6. Sobald die Gelatine weich ist, drückt Ihr sie gut aus und gebt sie in einen kleinen Topf. Erhitzt sie bei ganz geringer Hitze und wartet, bis sie sich unter rühren aufgelöst hat. Nehmt den Topf vom Herd und rührt 1-2 EL der Mascarponecreme unter, sodass sich die Temperatur angleicht. Nun könnt Ihr die Gelatine mit der Mascarponecreme verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben.
7. Verteilt die Masse anschließend vorsichtig und gleichmäßig auf dem gekühlten Spekulatius-Boden. Stellt die Tarte am Besten über Nacht in den Kühlschrank. Falls Ihr die Zeit dafür nicht habt, sollten auch 3-4 Stunden genügen.
8. Zum Garnieren filetiert Ihr die Orangen und verteilt sie auf der nun festen Creme. Wers noch frischer mag, kann zusätzlich etwas Limettenabrieb drüberreiben.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de