

## Vegane Limettentarte

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

3,5  
Std.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Tarte

#### Für den Teig

225 g Mehl (Type 405)  
1 Teelöffel Zucker  
1 Teelöffel Salz  
185 g vegane Butter (kalt)  
4 Esslöffel Eiswasser

#### Für die Limetten-Füllung

6 Limetten  
250 ml Wasser  
120 g Zucker  
50 g Speisestärke  
2 Teelöffel Agar Agar  
1 Prise(n) Salz  
1 Msp. Matcha Pulver (optional)  
300 ml Pflanzendrink (z. B. Mandelmilch)

#### Zum Garnieren

1 Limette  
60 g Zucker  
50 ml Wasser  
2 Esslöffel Aquafaba Eischnee (optional)  
1 Handvoll Johannisbeeren

#### Besonderes Zubehör

Tarteform (24 cm)

Eine Erfrischung gefällig? Bevor deine Hand jetzt im Froster zu köstlichem Zitroneneis greift, habe ich hier noch eine andere süße Abkühlung für dich: **Vegane Limettentarte**. Ja, sie ist sogar **vegan** – ganz ohne Butter und Ei. Dafür mit gaaaaanz viel Geschmack! Anstatt normaler Butter verwendest du einfach vegane Butter und backst einen herrlich mürben Teig. Und damit hat dein Ofen auch schon ausgedient, den Rest erledigt dein Kühlschrank für dich. Darf ich dir noch das Herzstück dieser Sommertarte vorstellen? Die süß-saure **Limettenfüllung** – ganz ohne Gelatine, versteht sich! Und wenn du mal besonders glänzen möchtest, zauberst du als Topping noch fix Aquafaba Eischnee und garnierst deine Tarte mit **knackigen Limettenchips**.

Jetzt will ich dich aber nicht weiter von deiner verdienten Erfrischung abhalten – schnapp dir deine **Tarteform** und los geht's!

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

- 2 -

**Für den Teig** Mehl, Zucker und Salz vermischen. Kalte vegane Butter in ca. 1 cm großen Flocken dazugeben und mit Eiswasser nach und nach mit den Händen einarbeiten und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer etwa handgroßen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

- 3 -

Tarteform mit veganer Butter einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Teig in die Form legen, sodass Boden und Rand komplett bedeckt sind. Überall mit den Fingern leicht andrücken und überschüssigen Teig mit einem Messer direkt an der

# Vegane Limettentarte

Kante abschneiden. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

- 4 -

Tarteform komplett mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten oder Backkugeln beschweren und im Ofen ca. 20-25 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und Boden auskühlen lassen.

- 5 -

**Für die Limetten-Füllung** Limetten waschen und Schale von 4 Limetten abreiben. Alle Limetten auspressen und Saft und Schale mit übrigen Zutaten, bis auf den Pflanzendrink, in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Pflanzendrink separat auf Temperatur bringen, zugießen und unter Rühren die Limettenmasse ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie angedickt ist. Limetten-Füllung in die Tarteform gießen und ca. 3 Stunden abgedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen.

- 6 -

**Zum Garnieren** gezuckerte Limettenchips herstellen. Dafür Limette dünn aufschneiden. Zucker mit Wasser in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze zu einer Zuckerlösung einkochen. Limettenscheiben nacheinander durch die Zuckerlösung ziehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Limettenscheiben bei 120°C Umluft ca. 20 Minuten im Backofen trocknen lassen.

- 7 -

Aquafaba-Eischnee nach Rezept zubereiten und vorm Servieren auf die Tarte streichen. Mit Limettenchips und Johannisbeeren garnieren und servieren.