

## Limetten-Erdbeer-Tarte aus dem Thermomix



© Erdbeer-Limetten-Tarte - Rezepte mit Herz



20 Min. plus Wartezeit



leicht



12 Stücke

Unser Rezept-Team ist bereits in Sommerlaune und hat sich **10 sommerlich-fruchtige Rezepte ohne Backen** für fruchtig-leckere Kühlschrantorten ausgedacht:

Jetzt bleibt der Ofen kalt und der Kühlschrank sorgt für cooles Kuchenglück. Denn unsere süßen Lieblinge mit Knusperboden und erfrischender Creme gelingen ganz ohne Backen. Das verspricht nicht nur sommerlichen Genuss, sondern lässt sich auch ganz entspannt zu jeder Jahreszeit ohne Stress vorbereiten. Perfekt, um die schönste Zeit des Jahres mit Euren Lieben zu genießen.

Alle Rezepte findet ihr kompakt in unserem [E-Book](#).

Im E-BOOK findet ihr folgende Rezeptideen:

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Mandelstifte
<input type="checkbox"/>	<b>120 g</b>	Vollkorn-Butterkekse
<input type="checkbox"/>	<b>240 g</b>	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	<b>200 g</b>	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Limetten
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Magerquark
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Doppelrahmfrischkäse
<input type="checkbox"/>	<b>150 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Beutel Gelatine-Fix (Beutel à 30 g)
<input type="checkbox"/>	<b>400 g</b>	mittelgroße Erdbeeren

## Zubereitung

1. Für den Boden Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Mandeln und Kekse in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen.
2. Die Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben und 6 Min./50 °C/Stufe 1 schmelzen. Mandel-Brösel zugeben und 15 Sek./Stufe 4 vermischen. Masse auf den Boden einer Tarteform (24 cm Durchmesser) mit Hebeboden gießen. Ca. 30 Minuten kaltstellen. Mixtopf säubern.
3. Für die Füllung den Mixtopf eiskalt spülen. Sahne einfüllen und auf Stufe 10 ca. 10-20 Sekunden mit Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen. Mixtopf säubern.
4. Die Limetten heiß abspülen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und auspressen. Saft beiseite stellen. Quark, Frischkäse, Limettenschale, bis auf ca. 1 TL, und 80 g Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 verrühren. Gelatinepulver zugeben, 1 Min./Stufe 4iterrühren. Sahne zugeben und mit dem Spatel unterheben. Creme auf dem Keksboden verteilen, die Form einige Male kräftig auf die Arbeitsfläche stoßen, damit eventuelle Luftlöcher verschwinden, und glättstreichen.
5. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen, halbieren und mit den Schnittflächen nach unten dicht an dicht auf der Creme verteilen und leicht eindrücken. Tarte für mindestens 4 Stunden kaltstellen.
6. Den Limettensaft (ca. 50 g) mit 70 g Zucker in den Mixtopf geben, 7 Min./Varoma/Stufe 1 sirupartig einkochen lassen. Umfüllen und abkühlen lassen, dabei immer mal wieder umrühren. Die Tarte aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten. Kurz vor dem Servieren den Limettensirup über die Erdbeeren träufeln. Tarte mit übriger Limettenschale bestreuen.

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 380 kcal – 13 g E – 19 g F – 38 g KH