

**Dessert:** *Key Lime Pie with honeyed Mascarpone Cream von Cornelia Poletto*

**Zutaten für vier Personen**

*Mürbeteig:*

2	Limetten, unbehandelt
50 g	Butter, kalt
50 g	Zucker
2	Eier
100 g	Mehl
	Erbsen, getrocknet (zum Blindbacken)

*Limettencreme:*

6	Limetten, unbehandelt
140 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine
120 g	Eigelb
160 g	Crème fraîche

*Baiser:*

6	Eier
175 g	Zucker
0,25 TL	Weinstein

*Eis:*

50 g	Pinienkerne
250 ml	Sahne
125 g	Mascarpone
3 EL	Honig
	Limettensaft, zum Abschmecken



**Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

*Mürbeteig:*

Die Schale der Limetten abreiben. Die Butter mit Zucker, Eigelb und Limettenabrieb vermischen und in das Mehl einarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie verpackt im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf die Größe der Tarteform ausrollen, hineinlegen und den überstehenden Rand abschneiden. Die Erbsen auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten blind backen. Der Teig sollte goldgelb sein. Den Mürbteig auskühlen lassen und die Erbsen entfernen.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

*Limettencreme:*

Von den Limetten Zesten abreiben und den Saft auspressen. Den Limettensaft mit Zucker aufkochen und leicht auskühlen lassen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Eigelb und Crème fraîche miteinander verrühren und dazu geben. Nach Geschmack noch mit dem Limettenabrieb abschmecken. Die Masse in den Mürbteigboden gießen und im vorgeheizten Backofen circa 20 bis 30 Minuten stocken lassen.

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

*Baiser:*

Das Eiweiß zu einem steifem Schnee schlagen, zuletzt nach und nach den Zucker und Weinstein einrieseln lassen. Die Baisermasse auf den Kuchen geben und mit einem Löffel wolkenförmig verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen in knapp fünf Minuten goldbraun werden lassen. Den Kuchen auskühlen lassen und noch am gleichen Tag verzehren.

*Eis:*

Die Pinienkerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Sahne mit Mascarpone, Honig, Pinienkernen und etwas Limettensaft verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen. Jeweils eine Kugel Eis zur Tarte reichen.

**Idee: Cornelia Poletto**