

Limetærte m/ sharonfrugt eller nektarin – amarettocreame

1 pk. Mørdej	½ stk. sharonfrugt nektarin pr. person
6 stk. lime – saften	vand
Revet skal af 4 stk.	Lage:
6 stk. æggeblommer	3 dl. Æblejuice
25 gr. blødt smør	75 gr. rørsukker
3 dl. Piskefløde	½ stk. vanillestang
200 gr. flormelis	10 stk. hel pebercorn
Ris	¼ stk. rød chili

Creame:

2 dl. Creme fraiche
2 spsk. Amaretto
1 spsk. Flormelis

Smør portionsforme.

Rul dejen ud med skal af 2 stk. lime.

Kom dejen i forme.

Læg staniol over og kom ris på.

Bag bunden i 10-15 min. ved 180 o.

Tages ud og afkøles – fjern staniol og ris.

Pisk æggeblommer og flormelis under svag varme.

Tilsæt fløde, limesaft og skal samt smør under konstant piskning, så cremen ikke skiller.

Kom cremen i tærtebunden.

Bages ved 150 o i ca. 10-15 min.

Blancher frugten i vand.

Tag skindet af og skær frugten i både.

Kog lagen sammen og hæld den over frugten.

Lad det trække i 1 time.

Hæld lagen fra frugten.

Koges ned til det bliver sirup.

Creame:

Rør creme fraiche med flormelis og amaretto.
Stilles på køl.