

# Meringue Pie mit Johannisbeer-Blaubeer-Limetten-Curd



## Einkaufsliste:

**Für den Boden** (24er/26er  
Tarteform):

120g Mehl, 100g Butter, 100g  
gemahlene Mandeln, 1 EL  
Creme Fraiche, 50g  
Puderzucker

**Für die Curd:** 350g  
Johannisbeeren, 150g  
Blaubeeren, 3 Limetten (Saft  
und Frucht), 150g Zucker, 100g  
Butter, 1TL Vanillemark, 6  
Eigelb

**Für die Meringue:** 4 Eiweiß,  
200g Zucker, 1 Zitronenscheibe

## So wird's gemacht:

**Für den Boden** Butter, Zucker, Mandeln und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach das Creme Fraiche hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten, in Frischhaltefolie verpacken, etwas platt drücken und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Wer es eilig hat, kann den Teig auch 15 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tarteform platzieren. Teig mit Backpapier belegen, Form mit Backlinsen o.ä. ausfüllen und ca. 15 Minuten bei 180°C blind backen.

**Für die Curd** Beeren mit dem Limettensaft in einen Topf geben, ausgedrückte Limetten hinzugeben, alles aufkochen lassen bis genügend Saft austritt. Masse durch ein Sieb geben und 150ml Saft zurück in den Topf geben. Eigelb und Zucker leicht aufschlagen und dem Saft geben auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse deutlich eindickt. Sie sollte nicht fließend vom Löffel tropfen sondern eine ähnliche Konsistenz wie Pudding haben. Nun die Butter untermischen und die Masse auskühlen lassen. Hierfür bitte unbedingt mit Frischhaltefolie abdecken - direkt auf die Creme geben.

**Für die Meringue** Eiweiß leicht aufschlagen und nach und nach den Zucker untergeben. Nun solange weiter schlagen bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. Als Test etwas Baiser zwischen zwei Fingern reiben. Die Masse sollte sehr fest sein.

Ofen auf 150°C vorheizen. Nun die abgekühlte Curd auf dem Boden verteilen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben und auf die Curd spritzen. Die Temperatur vom Ofen auf 100°C (Umluft) reduzieren und die Pie ca. 60 Minuten backen. Die Meringue sollte außen knusprig und innen noch etwas weich sein. Fertig. :)