Bananen-Limetten-Tarte

Zutaten

Für den Teig

- 100 g Dinkel, 70 g Weizen, zusammen fein mahlen
- 50 g Vollrohrzucker
- ¼ TL Vanille
- 80 g kalte Butter
- 1 kleines Ei
- Butter für die Form

Für den Belag

- 100 ml Sahne
- 4 Limetten
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 ½ EL Akazienhonig
- 50 g Mandeln, fein gemahlen
- 2 Bananen
- 1 Tl Limettensaft

Zubereitung

1. Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig kneten und ca. 40 min kühl stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Die Form einfetten, mit dem Teig auslegen (Rand ca. 2,5 cm), den Boden mehrfach einstechen und 15 Minuten vorbacken.
4. Sahne steif schlagen.
5. 3 Limetten abreiben und auspressen.
6. Ei, Eigelb, Honig und Limettensaft in einem hohen Gefäß schlagen. 2 TL Limettenschale und die Mandeln unterziehen. Die Sahne unterheben.
7. Eine Banane in dünne Scheiben schneiden und auf dem Kuchenboden legen. Die Creme darüber verteilen.
8. Die Tarte bei 180° etwa 25 min backen, bis sie goldgelb ist und sich die Oberfläche fest anfühlt. Abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte heben.
9. Die vierte Limette in dünne Scheiben schneiden und vierteln. Die andere Banane in Scheiben schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Die restliche Limonenschale 1 cm vom Rand der Tarte aufstreuen. Mit den Bananen- und Limettenscheiben weiter verzieren