Limettentorte mit feiner Creme

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (12 Stücke)

» 3 Ei(er)
» 3 EL Kokoslikör
» 250g Zucker
» 70g Mehl
» 60g Kokosraspel
» 2 TL Backpulver
» 6 Blatt Gelatine
» 8 Limette(n)
» 250ml heller Traubensaft
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 700ml Schlagsahne

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 155°C vorheizen. Eier, Likör und 100g Zucker sehr dickschaumig schlagen. Mehl, Kokosraspel und Backpulver mischen, unter die Eimasse heben. In eine mit Backpapier belegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen und ca. 30min backen.

2. Gelatine einweichen. 5 Limetten abbrausen, trockentupfen. Schale von 2 Limetten abreiben, Saft aller Früchte auspressen. Schale, Saft, 120g Zucker, Traubensaft aufkochen. Mit 3EL Wasser angerührtes Puddingpulver einrühren, einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Gelatine darin auflösen und kalt rühren.

3. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 400ml Sahne steif schlagen und unterheben. Tortenboden mit einem Ring umlegen, Creme einfüllen, glatt streichen. Die Torte ca. 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

4. Die restlichen Limetten abbrausen, 2 in dünne Scheiben schneiden, diese halb einschneiden. Schale der übrigen Frucht in feinen Streifen abziehen, zuckern. Sahne steif schlagen, die Torte damit verzieren. Mit Limettenscheiben und Zesten garnieren.

Nährwerte: 370kcal/E5g/F23g/KH33g pro Stück

angelegt am: 27.07.2004 Rezept-Nr: 1201

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke