

Caipirinha-Torte mit Schoko-Biskuit

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (12 Stücke)

- » 3 Limette(n)
- » Puderzucker
- » 150g Mehl
- » 100g Butter/Margarine
- » 210g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 3 TL abger. Limettenschale
- » 1 Schokoladenbiskuit-Boden
- » 2-3 EL Zitronenmarmelade
- » 6 cl Pitu Cachaca
- » 1-2 cl Zuckerrübensirup
- » 500g Joghurt (natur)
- » 10 Blatt Gelatine
- » 400ml Schlagsahne
- » 100g Schokolade (Vollmilch)
- » 12 Cocktailkirsche(n)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Eine Limette waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben teilen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Puderzucker bestäuben. Bei 40°C 6-8 Stunden trocknen. Nach 3 Stunden wenden.

2. Mehl, Butter, 50g Zucker, 1 Prise Salz, 1TL Limettenschale verkneten. In Folie 60min kühlen. Ofen auf 160°C vorheizen. Mürbeteig (Durchmesser 24cm) ausrollen, auf ein gefettetes Blech geben, 10min backen. Abkühlen lassen. Marmelade aufstreichen. Biskuit auflegen.

3. Für den Caipirinha die Limetten waschen, würfeln. Mit einem Stößel kräftig ausdrücken, mit Schnaps, Sirup mischen. Joghurt, 150g Zucker, restliche Limettenschale verrühren. Den Caipirinha durchsieben, angießen. Aufgelöste Gelatine unterziehen. 30min kühlen. 250ml Sahne steif schlagen, unterheben. Biskuit mit einem Tortenring umschließen, mit Creme bestreichen, 4 Stunden kühlen.

4. Ring entfernen. Mit einem Messer Späne von der Schokolade abziehen, auf die Torte streuen. 150ml Sahne mit 10g Zucker steif schlagen, als Spiralen aufspritzen. Mit Cocktailkirschen, Limettenchips garnieren.

Nährwerte: 440kcal/E6g/F21g/KH53g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005

Rezept-Nr: 1546

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