Caipirinha-Torte

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Löffelbiskuit(s)
» 75g Butter/Margarine
» 8 EL Pitu Cachaca
» 11/2 Pk. gem. Gelatine
» 100ml Limettensaft
» 1 EL abger. Limettenschale
» 125g Zucker (braun)
» 350g Joghurt (natur)
» 400ml Schlagsahne
» Limettenscheibe(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Die Biskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. 2EL Brösel für die Garnierung beiseite stellen, die restlichen mit der Butter und 3EL Rum verkneten. Die Masse auf den Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser 26cm) drücken und bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

2. Das Gelatinepulver mit dem Limettensaft in einem kleinen Topf verrühren und 10min quellen lassen. Limettenschale, Rohrzucker mit 4EL Rum und Joghurt verrühren. Die Gelatine bei schwacher Hitze auflösen und in dünnem Strahl unter die Masse ziehen. Die Creme etwa 15min in den Kühlschrank stellen.

3. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Die Creme auf dem Bröselboden verstreichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

4. Für die Verzierung die beiseite gestellten Biskuitbrösel mit Rohrzucker und Rum vermengen. Caipirinha-Torte aus der Form lösen, mit der Bröselmischung und den Limettenscheiben garnieren.

Nährwerte: 290kcal/E3g/F16g/KH30g pro Portion

angelegt am: 26.08.2004 Rezept-Nr: 1243

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