Hugo-Limettentorte

Das Rezept von der Hugo-Limettentorte liegt grade voll im Trend und ist nicht nur bei Frauen sehr beliebt. Diese sommerliche Erfrischung darf man sich ruhig mal öfters gönnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 7,0 h

Gesamtzeit: 8,6 h



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eiweiß
4 Stk.	Eigelb
90 g	Zucker
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Limettencreme

150 ml	Buttermilch
75 g	Zucker
1 Stk.	Limette (davon den Saft)
4 Blätter	Gelatine (weiß)
200 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (grün)

Für die Hugocreme

150 ml	Buttermilch

50 g	Zucker
50 ml	Holunderblütensirup
4 Blätter	Gelatine (weiß)
200 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

100 ml	Schlagobers
0.5 Packungen	Vanillezucker
Nach Belieben	Limetten (scheiben)
Nach Belieben	Keksröllchen (oder Biskotten)

Zubereitung

1. Für die Hugo-Limettentorte, am besten einen Abend zuvor, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 150°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann die 4 Eiweiß mit den 100g Zucker steif schlagen. In einer separaten Schüssel die Eigelb mit den 90g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Jetzt den ausgepressten Saft der Zitrone unterrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen, auf die Eigelbmasse sieben und mit einem Löffel unterheben. Dann das geschlagene Eiweiß hinzufügen und ebenfalls unterheben. Die Masse in die Springform geben und vorerst ca. 20 Minuten backen. Danach die Hitze auf 200°C erhöhen und den Teig weitere 5-10 Minuten ausbacken.(Stäbchenprobe machen) Der Biskuit sollte danach komplett auskühlen.

2. Als nächstes den Boden mit einem Messer waagerecht durchschneiden und das untere Teil auf eine Tortenplatte setzen. Dann einen Tortenring eng drumherum legen. Für die Limettencreme die Buttermilch mit dem Zucker, dem Limettensaft und etwas von der grünen Lebensmittelfarbe verrühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, dann ausdrücken und in einem Topf bei mäßiger Hitze zum Schmelzen bringen. Nun ein paar Esslöffel von der Buttermilch zu der Gelatine geben und gut verrühren. Dann die Masse zurück zu der restlichen Buttermilch geben und ebenfalls gut verrühren. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Die Limettencreme auf dem Boden verteilen und glattstreichen, dann den 2. Boden aufsetzen.

3. Danach die Hugocreme zubereiten. Dafür die Buttermilch mit den Zucker und dem Holunderblütensirup in einer Schüssel gut verrühren. Dann ebenfalls die Gelatine einweichen, ausdrücken und in einem Topf zu Schmelzen bringen. Jetzt etwas von der Buttermilch hinzufügen, gut verrühren, zurück zur restlichen Buttermilch geben und gut unterrühren. Dann wieder Schlagobers steif schlagen und unter die Hugocreme heben. Die Masse auf den 2.

Boden geben, glattstreichen und im Kühlschrank über Nacht (oder Minimum 7 Stunden) aufbewahren.

4. Vor dem Verzehr, die Torte aus dem Tortenring lösen. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und den Rand damit einstreichen. Nun nach Belieben den Rand mit Keksröllchen oder mit Biskotten verzieren (evtl. die Länge zurechtschneiden). Zum Schluss noch ein paar Limettenscheiben dekorativ platzieren und die Torte Servieren.

Tipp

Die Hugo-Limettentorte schmeckt am besten gut gekühlt.