

# Brombeer-Limetten-Torte

Das Rezept für die Brombeer-Limetten-Torte ist eine wunderbar cremige und erfrischende Torte für viele Anlässe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 3,2 h

**Gesamtzeit:** 4,7 h



## Zutaten

---

### für den Teig

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
3 EL	Wasser (warm)
1 TL	Vanilleextrakt
2 Stk.	Limetten (Schale unbehandelt)
125 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 g	<a href="#">Zucker</a>

### für den Belag

400 g	<a href="#">Brombeeren</a>
100 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 EL	Limettensaft
500 g	<a href="#">Magertopfen</a> (Quark)
9 Blätter	Gelatine
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	<a href="#">Brombeeren</a> (zur Dekoration)

## Zubereitung

1. Für die **Brombeer-Limetten-Torte** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 24 cm Springform mit Backpapier belegen.
2. Die Eier trennen, das Eiweiß mit Salz zu steifen Schnee schlagen. Im Kühlschrank kalt stellen. Die Eigelbe mit warmen Wasser und Zucker schaumig rühren. Das Vanilleextrakt und den Limettenabrieb untermischen.
3. Jetzt das Mehl mit Backpulver vermischen. Den Eischnee auf die Creme geben, das Mehl darüber sieben. Vorsichtig zu einem luftigen Teig unterheben. In die Springform füllen und glatt streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel zirka 25-30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Danach in der Form auskühlen lassen.
5. Die Brombeeren mit Limettensaft und Zucker in einem hohen Gefäß mit einem Mixstab pürieren. Durch ein Sieb streichen, und die Kerne entfernen. Das Brombeeren-Püree mit dem Magertopfen verrühren.
6. Die Gelatine zirka 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem Topf erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Drei Esslöffel Topfencreme zugeben und schnell verrühren. Zur restlichen Topfencreme geben und rasch untermischen. Die Creme für zirka 10 Minuten im Kühlschrank gelieren lassen.
7. Jetzt das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.
8. Den Tortenboden aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte platzieren. Mit einem Tortenring umspannen und die Creme über den Boden zur Gänze verstreichen. Die Torte inklusive Tortenring im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.
9. Den Ring vorsichtig entfernen und die Brombeer-Limetten-Torte nach Belieben mit Brombeeren dekorieren.

## Tipp

Die Brombeer-Limetten-Torte kann man zusätzlich mit Limetten-Scheiben und Schlagobers dekorieren.