

# Caipirinha-Torte

Die Caipirinha-Torte ist ein herrlich, erfrischendes Dessert für den Sommer. Für dieses Rezept braucht man keinen Backofen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 3,5 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



## Zutaten

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| 75 g      | <a href="#">Butter</a>      |
| 150 g     | Vollkorn-Butterkekse        |
| 5 Blätter | Gelatine                    |
| 2 Stk.    | Limetten (Bio)              |
| 500 g     | Sauerrahm                   |
| 100 g     | <a href="#">Zucker</a>      |
| 6 EL      | Cachaca (oder weißen Rum)   |
| 250 g     | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 50 g      | Mandelblättchen             |
| 100 ml    | Wasser                      |
| 100 ml    | <a href="#">Zucker</a>      |
| 1 Stk.    | Limette (Bio)               |

## Zubereitung

1. Für die **Caipirinha-Torte** die Vollkorn-Butterkekse in einem Zerkleinerer fein zermahlen.
2. Die Butter in einen Topf geben und schmelzen. Die Brösel mit der Butter vermengen und gut verrühren. Eine Springform (24cm) mit Öl einpinseln und den mit der Brösel-Masse bedecken

und fest andrücken. Zirka eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Die Limetten gründlich waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
5. Den Sauerrahm, Zucker, Limettenabrieb und Cachaca in einer Schüssel geben und verrühren. Das Schlagobers steif schlagen.
6. Die Gelatine ausdrücken und zur Masse rühren. Den steifen Schlag unterheben.
7. Die Masse in die Form leeren und glatt streichen. Für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
8. Die restliche Limette in sehr dünne Scheiben schneiden. Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen und die Scheiben darin zirka 5 Minuten köcheln lassen. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.
9. Die Torte von der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Den Tortenrand mit Mandelblättchen verzieren.
10. Die ausgekühlten Limetten Scheiben gut abtropfen lassen und die Oberfläche der Torte damit dekorieren.

## Tipp