

Erdbeer-Limetten-Torte

Mit der cremigen Erdbeer-Limetten-Torte wirst du deine Familie und Gäste beeindrucken. Das Rezept dazu mit Schritt-für-Schritt-Anleitung gibt es hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 4,3 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

für den Biskuit

4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Zucker
80 g	Mehl
80 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

für die Erdbeerenschicht

350 g	Erdbeeren (geputzt)
250 g	Magertopfen (Magerquark)
80 g	Zucker
8 Blätter	Gelatine
150 ml	Schlagobers

für die Limettenschicht

250 g	Magertopfen (Magerquark)
120 ml	Limettensirup
150 g	Zitronenjoghurt

9 Blätter	Gelatine
250 ml	Schlagobers

für den Guss und Dekoration

0.5 Packungen	Götterspeise (Zitrone)
250 ml	Wasser
40 g	Zucker
	Erdbeeren
	Limettenscheiben

Zubereitung

1. Um eine köstliche **Erdbeer-Limetten-Torte** zu zaubern, solltest du den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und eine Springform 24 cm mit Backpapier auslegen. Für den Teig schlägst du Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig, mischst Mehl mit Speisestärke und Backpulver und hebst diese vorsichtig unter die Eimischung. Fülle den Teig in die vorbereitete Springform und backe ihn im Ofen für 20-25 Minuten. Lass den Biskuitteig anschließen vollständig auskühlen.
2. Für die Erdbeerschicht weichst du Gelatine im kalten Wasser ein und pürierst die gewaschenen und geputzten Erdbeeren, um sie dann mit Magertopfen und Zucker zu verrühren. Drücke die Gelatine aus und mische sie zügig unter die Erdbeercreme. Stelle die Creme in den Kühlschrank und hebe, sobald sie anfängt zu gelieren, das steif geschlagene Schlagobers unter.
3. Schneide den Biskuit einmal durch und lege einen Tortenboden auf eine Kuchenplatte, um ihn mit einem Tortenring zu umschließen. Verteile die Erdbeercreme auf dem Boden und streiche sie glatt. Lege den zweiten Tortenboden vorsichtig auf die Erdbeercreme und drücke ihn etwas an. Stelle die Torte in den Kühlschrank.
4. Für die Limettencreme weichst du Gelatine im kalten Wasser ein und verrührst den Magertopfen mit Limettensirup und Zitronenjoghurt. Drücke die Gelatineblätter aus und rühre sie zügig unter die Limettencreme. Stelle die Creme in den Kühlschrank und hebe, sobald sie anfängt zu gelieren, das steife Schlagobers unter. Verteile die Limettencreme auf den zweiten Tortenboden und streiche sie glatt. Stelle die Torte erneut in den Kühlschrank.
5. Für den Guss verrührst du Wasser mit Zucker und Götterspeisepulver in einem Topf und erwärmst es auf der Herdplatte (nicht kochen!). Lass den Guss abkühlen und gieße ihn flüssig auf die fest gewordene Limettencreme. Stelle die Torte für mindestens 4 Stunden, oder über Nacht in den Kühlschrank.
6. Schlage das Schlagobers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif und hole die Torte aus dem Kühlschrank, um den Tortenring vorsichtig zu entfernen. Bestreiche den Rand der Torte mit

dem Obers und setze oben Schlagobersstuffs, um sie nach Lust und Laune mit ein paar Erdbeerstücken und Limettenstückchen zu verzieren.

Tipp