

# Limetten-Mascarpone-Torte

Das Rezept für die köstliche Limetten-Mascarpone-Torte mit erfrischender Zitrusnote gelingt ganz ohne Backofen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 6,0 h

**Gesamtzeit:** 6,5 h



## Zutaten

200 g	<a href="#">Biskotten</a> (Löffelbiskuit)
200 g	<a href="#">Butter</a>
4 Stk.	Limetten
140 g	Staubzucker
500 g	<a href="#">Magertopfen</a> (Magerquark)
500 g	<a href="#">Mascarpone</a>
80 ml	Milch
	Limettenscheiben (für die Dekoration)

## Zubereitung

1. Um eine **Limetten-Mascarpone-Torte** zuzubereiten, zuerst die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Anschließend die Biskotten (Löffelbiskuits) in einem Gefrierbeutel zu feinen Krümeln zerkleinern. Mit der geschmolzenen Butter vermischen. Eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und die Masse gleichmäßig in Form drücken. Die Springform bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
2. Die Limetten auspressen und mit dem Staubzucker verrühren. Jetzt Mascarpone und Magerquark in einer Schüssel mit dem Limettensaft cremig rühren.
3. Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Milch in einem Topf erwärmen, und die ausgedrückten Gelatineblätter zur Milch geben und auflösen. Diese Gelatine-Milch-Mischung zu der Mascarpone-Topfen-Creme geben und vermengen.
4. Die Masse auf dem Keksboden verteilen, glatt streichen und die Torte für zirka 6 Stunden im

Kühlschrank kühlen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Limettenscheiben dekorieren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Springform 26 cm  
antihafbeschichtet,  
auslaufsicher



**Tipp**