

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Limetten-Biskuit-Torte

Zutaten für 26er Springform

4 Eier
2 EL Vanillezucker
250 g Zucker
160 g Mehl
3 TL Backpulver
50 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Limettenmarmelade
5 Stk. Bio-Limetten
750 g Joghurt
3 EL Weißwein, trocken
3 Eiweiß
200 ml Sahne
9 Blatt Gelatine, weiß

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb mit Vanillezucker und 150 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben, Eischnee zufügen und mit den Nüssen unterziehen. Teig in eine gefettete 26er-Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Boden zweimal durchschneiden, die beiden unteren Böden mit Marmelade bestreichen. Schale von 2 bis 3 Limetten abreiben, Saft auspressen, mit Joghurt, 100 g Zucker und Wein verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und mit der Sahne und dem Eiweiß unter die Creme ziehen.

Um den untersten Boden einen Tortenring legen, mit 1/2 der Creme bestreichen, zweiten Boden auflegen. Restliche Creme darauf verteilen, mit dem letzten Boden abdecken und 2 Stunden kalt stellen.

Sahne steif schlagen, restliche Limetten in Scheiben schneiden und halbieren und den Tortenrand damit verzieren. In die Mitte das Tortenfoto platzieren.