

Dinkel-Limettentorte

ca. 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Dinkel-Sandmasse:

5 Eier (Größe M)
80 g Rohrzucker
150 g Dinkelvollkornmehl
50 g geriebene Vollmilchschokolade
30 g zerlassene Butter

Pudding-Creme:

300 ml Limettenlimonade
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 EL Rohrzucker
2 EL Speisestärke
¼ l flüssiges Schlagobers
1 EL Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Limetten-Gelee:

¼ l Limettenlimonade
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

Zum Bestreichen:

geschlagenes Schlagobers

1 Vollwert-Sandmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Schokolade vermischen und mit Butter mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

3 Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

4 Pudding-Creme:

Für die Creme Limonade mit Zitronenschale, Zucker und Stärke unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen. Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen und die Hälfte unter den Pudding rühren. Die Creme in der Form verteilen und die zweite Tortenplatte darauf legen.



5 Limetten-Gelee:

Limonade mit Tortengelee - aber ohne Zucker - nach Packungsanleitung zubereiten. Etwas Gelee mit einem Pinel auf der Torte verteilen und das übrige Gelee darübergießen. 1 Std. kalt stellen.

6 Zum Bestreichen:

Den Tortenrand mit Schlagobers bestreichen.

