

Himbeer-Limettencreme-Torte

14 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Tortenboden:

160 g Biskotten
100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit Vanille-Geschmack

Himbeer-Limetten-Creme:

5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
350 g Himbeeren
100 g Staubzucker
Saft von 1 Limette
200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
250 g Speisetopfen (20 %)
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Dekorieren:

150 ml geschlagenes Schlagobers
Limettenzesten
Himbeeren

1 Tortenboden:

Eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) mit Biskotten auslegen. Die übrigen Biskotten zerbröseln, mit erwärmter Glasur vermischen, mithilfe eines Esslöffels auf den Biskotten verteilen und etwas andrücken. Den Tortenboden ca. 20 Min. kalt stellen.

2 Himbeer-Limetten-Creme:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Himbeeren mit Staubzucker und Limettensaft passieren. Himbeermark mit Frischkäse und Topfen glatt rühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung (nach ca. 15 Min.) das Schlagobers unterheben. Die Creme auf den vorbereiteten Tortenboden geben und glatt streichen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

3 Zum Dekorieren:

Die Torte vor dem Servieren mit Schlagobers, Limettenzesten und Himbeeren dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte ist abgedeckt im Kühlschrank ca. 3 Tage haltbar.