

Limetten-Kaktusfeigen Torte

14 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wiener Masse:

1 Backmischung Dr. Oetker Torte
Wiener Art
100 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)
1/8 l Wasser

Limetten-Kaktusfeigen-Obers:

Fruchtfleisch von 2 Kaktusfeigen
Schale von 1 Limette
Saft von 2 Limetten
250 g Joghurt
90 g gesiebter Staubzucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1/4 l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

zur Seite gegebene Kuchenbrösel

Zum Dekorieren:

1 Pck. Dr. Oetker Feine Dekorblüten

1 Wiener Masse:

Die Backmischung mit Butter, Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe glatt rühren.

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 Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Von der erkalteten Torte eine ca. 1 cm starke Scheibe abschneiden und zerbröseln zur Seite geben.

4 Limetten-Kaktusfeigen-Obers:

Das Fruchtfleisch der Kaktusfeigen mit einem Löffel so quetschen, dass die Kerne nicht zerdrückt werden. Limettensaft mit Limettenschalen, Joghurt, Staubzucker und Sahnesteif verrühren. Das Schlagobers unterheben.



- 5 **Zum Bestreuen:**
Die Creme kuppelförmig auf die Torte streichen. Mit den zur Seite gegebenen Kuchenbröseln bestreuen.

- 6 **Zum Dekorieren:**
Die Torte kalt stellen und vor dem Servieren mit Dekorblüten dekorieren.

