

# Limetten-Torte

ca. 16 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Tortenboden:

150 g Butterkekse  
100 g zerlassene, heiße Butter  
1 EL Honig

### Belag:

500 g Speisetopfen (20 %)  
250 g Joghurt  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen  
weiß  
100 ml Orangensaft  
Saft von 2 Limetten  
¼ l geschlagenes Schlagobers

### Zum Verzieren:

Limetten

## 1 Tortenboden:

Die Kekse mit dem Rollholz fein zerkleinern. Butter und Honig dazugeben und gut verrühren.

## 2 Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Kuchenplatte stellen. Die Tortenbodenmasse darin verteilen, andrücken und kalt stellen.

## 3 Belag:

Für den Belag Topfen mit Joghurt und Zucker verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Orangen- und Limettensaft erwärmen und unter die Topfenmasse rühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben.

## 4 Den Belag in der Form verteilen und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

## 5 Zum Verzieren:

Die Torte mit Limettenscheiben und -streifen verzieren.