



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Limetten-Joghurt-Torte



Zutaten

Limettencreme

500 g Sahnejoghurt (10%)
120 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
½ Limette (Abrieb & Saft,
bio & unbehandelt)
400 g Sahne
9 TL San-apart

Keksboden

200 g Löffelbiskuits
150 g Butter
50 g Mandeln

Dekoration

1 Limetten
10 g Baisers

🕒 30 Min. 🍰 12 Portionen ⌀ 26 cm ❄️ 2 Std.

Heute laden wir alle Backfans ein, mal nicht zu backen. Denn unsere herrlich frische Limetten-Joghurt-Torte läuft ganz ohne Backofen zu höchster Form auf. Die raffinierte Kühlschranks-Torte passt bestens zum Sommer und sorgt für einen einzigartig erfrischenden Tortengenuss.

1 Limettencreme

Den Joghurt abhängen. Dazu ein sauberes Geschirrtuch in ein Haarsieb über eine Schüssel legen und den Joghurt hineingeben. Das Tuch über dem Joghurt zusammenlegen und für 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Anschließend gut ausdrücken. So verliert der Joghurt Flüssigkeit und wird noch stichfester.

2 Keksboden

Die Löffelbiskuits in einem Mixer zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln und den Mandeln verrühren. Die Masse in einen 26er Backring (auf einer Dauerbackfolie stehend) füllen und mit einer Burgerpresse oder einem Glas flachdrücken. Im Kühlschrank für 30 Minuten festwerden lassen.

3 Creme fertigstellen

Den Joghurt (ohne die Flüssigkeit) mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt sowie Saft und Schale der Limette verrühren. Die Sahne langsam zugießen und mit dem Sanapart steifschlagen. Etwa 200 g der Creme in einen Spritzbeutel mit feingezackter Sterntülle füllen und für die Deko zur Seite stellen. Die restliche Creme auf den abgekühlten Boden geben und glattstreichen. Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

4 Dekoration

Den Backring entfernen. Die Creme in Wellen an den Rand der Oberfläche spritzen. Die Baisers mit den Händen auf die Mitte des Kuchens bröseln. Die Limette in Scheiben schneiden und halbieren. Auf die Torte legen und bis zum Verzehr kaltstellen.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

backen-mit-globus.de

