

Rezept

Limettentorte

Ein Rezept von Limettentorte, am 18.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	100 ml Limettensaft
100 ml Orangensaft	300 g Mehl
1 Pck. Backpulver	6 Limetten
1 Pck. Tortenguss klar	3 EL Zucker
800 g Sahne	4 Pck. Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Säfte unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen. Die Limetten heiß abwaschen, trockentupfen. Von 3 Limetten die Schale abreiben, den Saft auspressen, mit Wasser auf 250 ml auffüllen, daraus den Guss mit Zucker und Schale zubereiten, auf den Boden geben. Fest werden lassen.
4. 2 Limetten auspressen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, den Limettensaft einlaufen lassen, die Hälfte der Sahne auf den Limettenguss streichen, den Deckel auflegen. Den Ring entfernen, die Torte rundherum mit restlicher Limettensahne bestreichen. Die letzte Limette in Scheiben schneiden, vierteln und auf der Torte verteilen.