Rezept

Caipirinha-Torte

Ein Rezept von Caipirinha-Torte, am 26.05.2025

Zutaten

- **150 g** Löffelbiskuits
- **4** Bio-Limetten
- **400 g** Schmant
- **400 g** Sahne
- **30 g** gemahlene Pistazien
- **125 g** weiche Butter
- **100 g** Puderzucker
- **4 EL** Gelatinepulver (zum Kaltrühren)
- **3 EL** Zuckerrohrschnaps (z. B. Cachaça, nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und mit dem Ring der Form umschließen. Die Butter zerlassen und mit den Bröseln mischen. Die Masse auf den Boden der Form drücken und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und die Schale von 2 Limetten abreiben. Den Saft von 3 Limetten auspressen. Die Limettenschalen mit dem Puderzucker vermischen. Den Schmant mit dem Limettensaft glatt rühren, das Gelatinepulver einrühren und die Puderzuckermischung gründlich unterrühren.

3. Die Sahne steif schlagen, nach Belieben den Zuckerrohrschnaps unterrühren. Die Sahne unter die Limettencreme heben. Die Limettensahne auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Die Torte abgedeckt 3 Std. kalt stellen.

4. Für die Deko die übrige Limette in sehr dünne Scheiben schneiden und die Scheiben halbieren. Zum Servieren den Ring der Form vorsichtig entfernen. Die Oberfläche der Torte mit den halbierten Limettenscheiben belegen und den Tortenrand mit Pistazien bestreuen.