

## Rezept

# Limetten-Brombeer-Torte – Number Cake

Ein Rezept von Limetten-Brombeer-Torte – Number Cake, am 13.12.2025

## Zutaten

### Für den Biskuitteig:

<b>1</b>	Bio-Limette	<b>6</b>	Eier (M)
<b>120 g</b>	Zucker		Salz
<b>150 g</b>	Mehl	<b>1 TL</b>	Backpulver

### Für die Buttercreme:

<b>280 g</b>	TK-Brombeeren	<b>200 g</b>	Zucker
<b>3</b>	Eiweiß (M)		Salz
<b>400 g</b>	zimmerwarme Butter		

### Dekorationsvorschlag:

dunkle Beeren (z. B. Brombeeren, Heidelbeeren)	weiße Schokoraspel
---	--------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 14 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 27 g F, 5 g EW, 32 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° Grad (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen.
2. Anschließend die Limettenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit einem Teigschaber in zwei Portionen vorsichtig unter die Eimasse heben.
3. Den Teig zu gleichen Teilen auf die Backbleche geben und sehr gleichmäßig verstreichen. Zusammen im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen. Die fertigen Tortenböden auf Kuchenrosten auskühlen lassen.
4. TK-Brombeeren und Zucker in einem Topf mischen und erhitzen. Die Fruchtmasse 2 Min. köcheln lassen, dann pürieren und durch ein Sieb streichen.
5. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Das heiße Brombeer-Püree nach und nach mit einem Schneebesen unterziehen und so lange rühren, bis der Eischnee auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

6. Die Butter in kleinen Stückchen untermischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
7. Beeren verlesen, kurz abbrausen und abtropfen lassen.
8. Das Backpapier vorsichtig von den Tortenböden abziehen. Aus den Böden mittels Schablone die gewünschte(n) Zahl(en) je 2-mal ausschneiden. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte legen und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die restliche Creme in Tupfen darauf verteilen.
9. Die Dekoration auf den Tupfen drapieren und die Torte 30 Min. kühl stellen.