

Rezept

Limetten-Kokos-Torte

Ein Rezept von Limetten-Kokos-Torte, am 25.05.2024

Zutaten

Mark von 1 Vanilleschote	125 g weiche Butter
325 g Zucker	4 Eier (Größe M)
150 g Mehl	2 TL Backpulver
2-3 EL Kokoslikör mit Rum (ersatzweise Milch)	Salz
100 g Kokoschips	4-5 Bio-Limetten
25 g Speisestärke	100 g Zucker
500 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig Vanillemark mit der Butter und 125 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellcremig rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Eier trennen und nach und nach die Eigelbe unter die Buttermasse rühren. Mehl mit dem Backpulver darübersieben und zügig unterarbeiten. Kokoslikör unterrühren, sodass eine streichfähige Masse entsteht. Die Hälfte des Teigs in die Form geben und glatt streichen.
2. Eiweiße mit 1 Prise Salz leicht schlagen, dann nach und nach den restlichen Zucker zugeben und weiterschlagen, bis ein steifer Schnee entstanden ist. Die Hälfte des Baisers auf den Teig streichen, mit 50 g Kokoschips bestreuen.
3. Den Boden im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen, bis der Eischnee goldgelb ist. Dann aus dem Ofen nehmen, 5 Min. abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form und vom Backpapier lösen, mithilfe eines Tortenhebers auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen. Aus restlichem Teig, Baiser und restlichen Kokoschips auf die gleiche Art und Weise einen zweiten Boden backen.
4. Inzwischen für die Füllung 1 Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Aus den Limetten 120 ml Saft auspressen. Stärke mit Zucker und 3 EL Saft glatt rühren. 1/8 l Wasser und restlichen Limettensaft in einem Topf aufkochen. Angerührte Stärke mit einem Schneebesen unterrühren, aufkochen und aufpuffen lassen. Limettenschale unterrühren, Flammeri vom Herd nehmen, unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und portionsweise unter den kalten Flammeri heben. Einen Boden auf eine Platte legen, Creme daraufstreichen. Zweiten Boden auflegen und die Torte bald servieren.