

Rezept

Limettentörtchen im Streifenhemd

Ein Rezept von Limettentörtchen im Streifenhemd, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Dekormasse

2 Eiweiß	70 g Puderzucker
70 g Mehl	40 g zerlassene Butter
grüne gel-Lebensmittelfarbe	

Für den Biskuit:

40 g Mehl	15 g Speisestärke
3 Eier	100 g Zucker
Salz	Butter für den Backrahmen
Puderzucker zum Arbeiten	

Für den Keksboden:

100 g Vollkornkekse	1/4 TL gemahlener Ingwer
20 g zerlassene Butter	

Für die Mousse:

400 g Sahne	4 g Agar-Agar
800 g gezuckerte Kondensmilch	200 ml frisch gepresster Limettensaft
abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette	

FÜR DIE DEKORATION:

200 g Sahne	8 Bio-Limettenscheiben
etwas abgeriebene Bio-Limettenschale	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Dekormasse die Eiweiße und den Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Das Mehl dazugeben und kurz unterrühren. Die Butter hinzufügen und alles zu einer glatten Masse rühren. Die Dekormasse hellgrün einfärben und mit Frischhaltefolie zugedeckt mind. 30 Min. kühl stellen.

2. Die Silikonmatte auf das Backblech legen. Die kalte Dekormasse gleichmäßig dünn auf die komplette Silikonmatte streichen. Mit dem Garnierkamm ein Linienmuster hineinziehen und die Masse auf dem Blech mind. 30 Min. kühl stellen.

3. Inzwischen für den Biskuit den Backofen auf 170° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Das Mehl und die Stärke in eine Schüssel sieben. Die Eier mit dem Zucker und 1 Prise Salz in einer Metallschüssel mit dem Schneebesen verrühren. Die Masse über dem heißen Wasserbad ca. 5 Min. aufschlagen, bis sie hell und voluminös ist.

4. Die Masse vom Wasserbad nehmen und noch 3 Min. aufschlagen, bis sie leicht abgekühlt ist. Die Mehlmischung mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Den Backrahmen einfetten und auf die Silikonmatte mit der gekühlten Dekormasse stellen. Die Biskuitmasse in den Rahmen gießen und mit der Knick-Palette darin gleichmäßig verteilen. Im Backofen (Mitte) ca. 5 Min. backen, dann abkühlen lassen.

5. Den Biskuit mit Puderzucker bestäuben und auf die Arbeitsfläche stürzen. Die Silikonmatte entfernen und den Biskuit quer zu den Linien in 8 ca. 5,5 x 25 cm große Streifen schneiden. Die Dessertringe mit den Biskuitstreifen auskleiden und auf das mit Backpapier ausgelegte Tortenblech stellen. Die Überlängen an den Enden jeweils fest in den Dessertring pressen, sodass die Enden möglichst nicht sichtbar sind.

6. Für den Keksboden die Kekse in einer Schüssel zerbröseln und mit dem Ingwer mischen. Die Butter dazugeben und alles gut verrühren. Jeweils 1 EL Keksmasse auf den Boden jedes Dessertrings setzen und mit einem Löffel bis zum Biskuitrand verteilen, dabei gut fest drücken. Die Dessertringe auf dem Blech kühl stellen.

7. Für die Mousse die Sahne steif schlagen und kurz kühl stellen. Inzwischen das Agar-Agar mit 25 ml Wasser in einer Tasse verrühren. Kondensmilch, Limettensaft und -schale und das angerührte Agar-Agar im Topf unter Rühren aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

8. Die Mousse in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und jeweils bis unter den Rand in die Dessertringe spritzen. Mit der Palette die Oberflächen glatt streichen und die Dessertringe mind. 2 Std. kühl stellen.

9. Die Törtchen vorsichtig aus den Dessertringen lösen. Für die Dekoration die Sahne steif schlagen und in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Jeweils einen großen Sahnetupfen auf jedes Törtchen spritzen und 1 Limettenscheibe daraufsetzen, zuletzt mit etwas abgeriebener Limettenschale bestreuen.