

Zutatenliste

Kokos-Zitronencreme-Torte

Anzahl	Einheit	Zutat
225	g	Kokos-Zwieback
100.00	g	Butter
1.00	Beutel	Zitronen-Götterspeise (z. Kochen für 500 ml)
100.00	g	Zucker
5.00	EL	Zucker
0.00		etwas Zitronenmelisse
650.00	g	Schlagsahne
100.00	g	Doppelrahmfrischkäse
4.00	EL	Limetten-/Zitronensaft
2.00	Päckchen	Vanillezucker
0.00		Öl für die Tortenplatte
0.00		evtl. Limettenscheiben und Pistazien zum Verzieren

Zubereitung

Butter schmelzen. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, verschließen. Zwieback mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Mit der flüssigen Butter mischen. Einen Tortenring auf eine leicht mit Öl bestrichene Tortenplatte legen. Bröselmasse darin zu einem festen Boden drücken. Zugedeckt kalt stellen. Götterspeisenpulver und 100 g Zucker im Topf mischen. 250 ml Wasser zugießen, unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist. Nicht kochen lassen. Auskühlen lassen. Kalt stellen, bis die Götterspeise zu gelieren beginnt. Melisse waschen, abzupfen und, bis auf etwas, in Streifen schneiden. 500 g Sahne in 2 Portionen steif schlagen. Käse, Limettensaft, 5 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach unter die Götterspeise rühren. Sahne und Melisse unterheben. Zitronencreme auf den Boden streichen. Torte zugedeckt ca. 4 Std. kalt stellen. 150 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Springformrand lösen und kleine Tufts auf die Torte spritzen. Evtl. mit Limettenscheiben, Rest Melisse und Pistazien verzieren.