Zutatenliste

Caipirinha-Sommertorte

Anzahl	Einheit	Zutat
100.00	g	Butter
5.00	Stück	Eier
150.00	g	brauner Zucker
100.00	g	Mehl
50.00	g	Mandeln
1.00	Packung	Gelatine
500.00	g	Joghurt/Quark
125.00	ml	Limettensaft
4.00	EL	Cachaca
600.00	g	Sahne

Zubereitung

Zwieback im Mixer fein zerkleinern

Die Butter zerlassen und die Brösel unterrühren.

Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen

Die Bröselmasse in dem Ring als Boden andrücken und kalt stellen.

Eiweiß mit etwas Salz und 50g Zucker steif schlagen. In den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Eigelb mit dem Wasser verquirlen, den übrigen Zucker dazugeben.

Wenn die Masse dick und cremig ist, das Mehl mit den Nüssen und darüber streuen.

Den Eischnee darauf geben und alles vorsichtig unterheben.

Den Biskuit nun auf das vorbereitete Blech und im vorgeheizten Ofen ca. 15 min backen.

Sofort auf eine Arbeitsplatte stürzen und etwas auskühlen lassen

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.

Joghurt und Quark mit Limettensaft und Cachaca verrühren, mit Zucker beliebig süßen.

Die Gelatine auflösen, etwa 2-3 El Joghurtmasse unterrühren und anschließend die Gelatinemasse unter die Joghurtmasse schlagen. Im Kühlschrank angelieren lassen.

Anschließend die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtcreme heben.

Die Creme sollte nun bereits streichfähig sein.

Wenn nicht, sollte man sie noch einige Zeit in den Kühlschrank stellen, da sie nicht zu weich sein darf.

Die Creme nun auf die Biskuitplatte streichen und diese in gleichmäßige Streifen schneiden.

Den ersten Streifen vorsichtig aufrollen und in der Mitte des Keksbodens platzieren.

Alle übrigen Streifen nacheinander vorsichtig an den vorhergehenden ansetzen und wie eine Spirale aufwickeln.

Mit dem Tortenring oder Springformrand fixieren und kalt stellen.

Inzwischen die übrige Sahne steif schlagen.

3 El davon in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und kalt stellen.

Mit der übrigen Sahne nun die Oberfläche der Torte bestreichen, sodass mögliche Unebenheiten geglättet werden.

Dann den Tortenring vorsichtig lösen und den Rand der Torte einstreichen.

Die Limette in feine Scheiben schneiden.

Dann mit dem Spritzbeutel Tuffs auf die Oberfläche spritzen und mit der Limette verzieren.