

Limoncello-Wolken-Torte

Fruchtige Torte mit Zitronenaroma und Beerenobst

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Backpapier

All-in-Teig:

80 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

60 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

Zitronen-Creme:

7 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

150 g Joghurt

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

150 ml Limoncello (Zitronenlikör)

400 g kalte Schlagsahne

Belag:

600 g tiefgekühltes gemischtes

Beerenobst

5 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

1 EL Zitronensaft

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Vorbereiten:

Für den Belag Beeren auftauen lassen. Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 18 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.



3 Zitronen-Creme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Zitronensaft und Likör verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst 4 EL der Joghurtmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

4 Belag:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. **450 g** Beeren mit Zitronensaft pürieren. Fruchtpüree durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. 2 EL des Fruchtpürees mit der Gelatine verrühren, dann mit dem übrigen Püree verrühren sowie übrige aufgetaute Früchte unterrühren.

5 Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder Springformrand (**Ø 28 cm**) darumstellen. Erst die Zitronen-Creme einfüllen und glatt streichen. Beerenfüllung darauf verteilen und alles mit einer Gabel marmorieren. Die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Limoncello-Wolken-Torte als erfrischendes Dessert.
- Sie können die Torte bereits am Vortag zubereiten oder einfrieren.

