





# Mai-Tai-Torte

Fruchtige Frischkäsetorte mit einem Hauch Orange für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Backpapier  
Tortenplatte

### Crunch-Boden:

200 g Eierplätzchen  
125 g Butter  
200 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse

### Belag:

600 g Doppelrahm-Frischkäse  
300 g Joghurt  
6 EL Rum , braun, (70 ml)  
4 EL Orangenlikör  
3 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Zum Verzieren:

1 Limette , unbehandelt  
2 EL Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Einen Bogen Backpapier auf die Tortenplatte legen und den geschlossenen Springformrand ohne Boden daraufstellen.

## 2 Crunch-Boden:

Eierplätzchen in einen großen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller grob zerkleinern. Butter in einem Topf zerlassen. Marzipan in einer Rührschüssel grob zerkleinern und mit einem Mixer (Knethaken) nach und nach mit der Butter verkneten. Eierplätzchen unter die Marzipanmasse kneten. Die Masse in den Springformrand geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken, dabei einen 2-3 cm hohen "ungleichmäßigen" Rand andrücken. Boden mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

## 3 Belag:

Frischkäse, Joghurt, Rum und Likör in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix auf niedrigster Stufe einrühren und noch **1 Min.**iterrühren. Zucker mit Finesse mischen unditerrühren. Masse auf dem Boden mit einem Tortenheber wellig, leicht kuppelförmig aufstreichen. Die Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.



- 4 Inzwischen die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Limette heiß waschen, trocken reiben und in sehr dünne Scheiben schneiden.

5 **Verzieren:**

Die Torte mit Hilfe eines Tortenhebers vom Backpapier lösen und das Backpapier unter dem Boden wegziehen. Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Vor dem Servieren die Limettenscheiben mit einem Messer bis zur Mitte einschneiden und verdreht auf der Torte dekorativ verteilen. Die Mandeln dazwischen streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Variante können Sie Rum und Likör durch Orangensaft austauschen.

