

Caipi-Torte

Zutaten:

Für das Bisquit:

4 Eier
170g Zucker
80g Mehl
80g Speisestärke/Maizena
1 TL Backpulver

Für die Crème:

5 Bio Limonen
5 Eigelb
150g Puderzucker
400g Naturejoghurt
9cl Cachaça (Zuckerrohrschnaps)
8 Blatt Gelatine
500g Schlagrahm
50g gehakte, ungesalzene Pistazienkerne



1. Bisquit herstellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen. Eiweiss mit 3EL kaltem Wasser steif schlagen.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, in die Zucker-Eigelb Mischung sieben.

Rühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben.

Eine Backform von 26cm Durchmesser mit Backtrennpapier auslegen.

Masse einfüllen und bei 180 Grad ca. 30-35 Minuten backen.

Auskühlen lassen und dann 1x waagrecht durchschneiden.

2. Crème:

Limonen heiss abspülen. Von einer Frucht die Schale abreiben. Diese Limone anschließend für die Deko der Torte in feine Scheiben schneiden.

Übrige vier Limonen auspressen.

Eier trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker cremig schlagen.

Limonenschale und -saft mit dem Joghurt verrühren.

Eigelbcrème darunterziehen.

Cachaça erhitzen. Gelatine darin auflösen, zur Limonen-Joghurtmischung geben.

Rahm steif schlagen, unterheben.

3. Torte schichten:

Biskuitboden auf eine Platte setzen und einen Tortenring darum legen.

Die Hälfte der Limonencreme darauf verstreichen.

Tortendeckel darauflegen, auch mit Crème bestreichen. **Einen Rest Crème für den Rand aufbehalten.**

Torte 2 Stunden kalt stellen. Dann den Tortenring entfernen. Den Rand der Torte mit dem Rest der Crème bestreichen und mit den gehackten Pistazienkernen verzieren. Torte mit den Limonenscheiben dekorieren.

Guten Appetit wünschen euch

eva und sandy