

Limetten-Torte



Schöne Torte, mit Sesamsaat garniert

Ich habe als Foodblogger den Newsletter einer amerikanischen Rezepte-Website abonniert, die sich [Bloglovin](#) nennt. Ich bekomme diesen einmal in der Woche mit Rezepten und Foodfotos auf Englisch per Mail zugekandt.

Ich habe bisher noch nie ein Rezept von dieser Website nachgekocht oder nachgebacken. Aber ich hatte mir vor einigen Monaten einmal das Backrezept für einen Limettenkuchen abgespeichert, den ich zubereiten wollte.

Nun bin daran gegangen, dies durchzuführen und habe mich an die Zubereitung gemacht.

Zunächst schreckte ich zurück, denn für den Kuchen wurde nicht etwa eine Packung Pudding-Pulver verwendet, das ich ja auch vom deutschen Käsekuchen kenne. Nein, bäääh, es wurde tatsächlich ein Instant-Vanillepudding-Pulver im Rezept angegeben. Also ein Zusatz, den man nicht einmal in der Milch aufkochen muss, um diese dann weiter zu

verwenden. Sondern mit dem man auf Instant-Art die Füllmasse ohne Kochen komplett zubereitet und die dann im Kühlschrank von allein fest und kompakt wird.

Um beim Thema zu bleiben, nein, das kommt mir nicht in die Tüte! Weder Instant-Pulver. Noch Pudding-Pulver. Ich verwende einfach Speisestärke. Damit wird die Füllmasse nach dem Aufkochen beim Abkühlen im Kühlschrank fest und kompakt.

Eine Abänderung nahm ich noch vor. Leider hatte ich keine Limettenschale zum Hinzugeben zu der Füllmasse. Denn ich bekam beim Discounter keine Bio-Limetten, sondern nur solche mit gewachster Schale.

Außerdem wird der Tortenboden im Originalrezept mit Waffeln und Margarine zubereitet. Ich habe dies geändert und zu meinem bewährten Tortenboden aus Toastbrot und Fett gegriffen.

Mir erschien auch die Füllmasse mit nur einer Packung Frischkäse, wie es im Originalrezept angegeben ist, zu gering. Sie hätte auf dem Tortenboden nur eine dünne Schicht ergeben. Also habe ich einfach zwei Packungen Mascarpone verwendet. Und die Zugabe der Speisestärke auf diese Menge entsprechend abgestimmt.

Die Torte gelingt sehr gut. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt sehr frisch nach Frischkäse. Der Limettengeschmack kommt nicht zu stark durch und ist nicht zu dominant, er gibt der Torte nur ein leichtes Aroma.

Mein Rat: Sollte Ihnen beim Aufkochen der Milch mit Stärke und Mascarpone die Flüssigkeit etwas verklumpen, gibt es zwei Möglichkeiten, dies zu beheben. Entweder ist Handarbeit angesagt und Sie verrühren alles mit dem Schneebesen einige Minuten kräftig durch, bis Sie eine sämige Masse ohne Klumpen haben. Oder Sie verwenden einfach einen Pürrierstab und pürrieren die Masse fein. Auf diese Weise gelingt es auch.

Und noch ein Rat: Sie können diese Torte vor dem Servieren kühlen oder einfrieren. Im Kühlschrank verdickt/verhärtet sie eben, bleibt aber weich. Wenn Sie sie einfrieren, wird sie mehr hart, wie eine Eistorte.

Limetten-Torte



18. November 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Dessert](#)

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

3 Minuten

Wartezeit

6 Stunden

Gesamtzeit

13 Minuten



Zutaten

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 500 g Mascarpone (2 Packungen à 250 g)
- 5 gehäufte EL Speisestärke
- 300 ml Milch
- 4 Limetten (Saft)
- 2 EL Zucker

Zusätzlich:

- 2 EL Sesamsaat

Anleitung

1. Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Limetten auspressen und Saft in eine Schale geben.
3. Milch in einem Topf auf dem Herd erhitzen.
4. Stärke dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.
5. Mascarpone dazugeben und alles gut verrühren.
6. Einmal aufkochen lassen und dabei immer gut rühren.
7. Die Masse soll recht zähflüssig und dick werden.
8. Limettensaft und Zucker dazugeben.
9. Alles nochmals gut verrühren.
10. Masse etwas abkühlen lassen.
11. Auf den Tortenboden geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.
12. Torte etwa 6 Stunden im Kühlschrank erhitzen lassen.
13. Herausnehmen und Backform und Backpapier entfernen.
14. Torte auf eine Tortenplatte geben.
15. Mit der Sesamsaat garnieren.
16. Stückweise anschneiden und servieren.
17. Guten Appetit!

Schlagwörter

Fett,
Frischkäse,
Limette,
Mascarpone,
Milch,
Saft,
Speisestärke,
Toastbrot

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/18/limetten-torte/>