

Limoncello-Torte

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Biskuitteig:

80 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
60 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
60 g Butter, weich
2 Eier

Füllung:

7 Blätter Dr. Oetker Gelatine
150 g Joghurt, nature
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
150 ml Zitronenlikör z.B. Limoncello
z.B. Limoncello
4 dl Rahm

Belag:

600 g Waldbeeren, tiefgekühlt,
aufgetaut
1 EL Zitronensaft
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
5 Blätter Dr. Oetker Gelatine

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Für den Belag die Beeren auftauen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Für den Biskuitteig das Mehl mit dem Backpulver mischen, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in der Springform glatt streichen und in der mittleren Rille des vorgeheizten Backofens während ca. 18 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 18 Minuten

3 Füllung 1:

Für die erste Füllung die Gelatineblätter nach Packungsanleitung zubereiten. Joghurt mit Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Zitronensaft und dem Likör verrühren. Zunächst ca. 4 Esslöffel der Joghurtmasse mithilfe eines Schwingbesens mit der Gelatine verrühren, nochmals erwärmen, bis alles schön warm ist, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Den Rahm steif schlagen und, sobald die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, den geschlagenen Rahm langsam darunterziehen.

4 Füllung 2:

Für die zweite Füllung die Waldbeeren mit dem Zitronensaft pürieren, dann durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Die Gelatineblätter nach Packungsanleitung zubereiten und mit ca. 2 Esslöffeln des Fruchtpurees mischen, nochmals erwärmen und mit dem restlichen Püree mischen.

Springform (Ø 28 cm) auf eine Tortenplatte stellen und den Rand mit einem Streifen Backpapier auskleiden. Den Tortenboden in die Form legen. Zuerst die Joghurtmasse einfüllen und glatt streichen. Fruchtpuree darauf verteilen und alles mit einer Gabel marmorieren.

Torte mindestens **3 Stunden**, am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Füllen der Torte kann auch eine Springform mit 26 cm Durchmesser verwendet werden. Die Torte wird dann ein bisschen höher und das Biskuit ist am Rand sichtbar.