

Rüebli-Limetten Torte

8 - 10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Für die Rüebli-torte:

1 Backm. Dr. Oetker Muffins
125 g Butter oder Margarine, weich
1 dl Milch
2 Eier
60 g Baumnüsse, gemahlen
10 g Kakaopulver
80 g Rüebli, geschält, gerieben

Limetten-Crème:

200 g Mascarpone
80 g Joghurt
2 Stk. Limettensaft
40 g Puderzucker
½ Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Zum Bestreuen:

150 g weisse Schokolade Spähne

1 Vorbereiten:

Springform (20 cm Ø) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und den Boden mit Backpapier auslegen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

2 Rüebli-Teig:

Die Backmischung mit Butter, Eier und Milch in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Baumnüsse, Kakaopulver und Rüebli vermischen und mit dem Kochlöffel kurz unterrühren.

3 Den Teig in die Springform (20 cm Ø) füllen, glatt streichen und backen.

Backzeit: etwa 40 Minuten

4 Torte auskühlen lassen. Torte 1-mal horizontal durchschneiden.

5) Limetten-Creme:

Für die Crème Mascarpone mit Joghurt, Limettensaft, Puderzucker und Rahmhalter glatt rühren. Die Torte mit einem Drittel der Crème zusammensetzen und mit der übrigen Crème bestreichen.

6) Dekorieren:

Die Torte mit weissen Schokospänen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt weisse Schokoladenspähne können auch dunkle Schokoladenspähne verwendet werden.
- Weisse Schokoladenspähne können selbst hergestellt werden: Schokoladentafel mit einem Sparschäler raspeln.