



Zitronen-Limetten-Torte

Rezepttipp vom Landservice-Bauernhofcafé „Up'n Poggenkuaten“ aus Ladbergen

Für den Boden

250 g Löffelbiskuits
130 g Butter

Für die Füllung

1/2 l Wasser
50 g Zucker
2 Päck. Götterspeise Zitrone
600 g Schlagsahne
8 Blättchen Zitronenmelisse
500 g Speisequark (40 % Fett)
8 EL frisch gepresster Zitronensaft
150 g Zucker
2 Päck. Vanillinzucker

Für die Dekoration

200 g Schlagsahne
1 Limette
2 EL gehackte Pistazien

Nach Packungsanleitung aus Wasser, 50 g Zucker und Götterspeisepulver die Götterspeise zubereiten. Dabei die Mischung nicht aufkochen lassen, sondern so lange unter Erhitzen rühren, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat.

Während die Götterspeise abkühlt, für den Boden die Löffelbiskuits zerbröseln: dazu die Biskuits in kleinen Mengen in eine Plastiktüte geben, mit dem Nudelholz erst grob zerkleinern und dann ausrollen, sodass feine Brösel entstehen.

Die Butter flüssig werden lassen, zu den Bröseln in eine Rührschüssel gießen und alles miteinander vermischen. Einen Springformrand (28 cm Durchmesser) auf eine Servierplatte setzen, die Butterbrösel hineingeben und fest an den Boden drücken.

Die Schlagsahne steif schlagen und die Zitronenmelisseblättchen fein hacken. Für die Füllung den Quark etwas glatt rühren, dann die noch flüssige, aber etwas abgekühlte Götterspeise, den Zitronensaft, 150 g Zucker und Vanillinzucker dazugeben und alles gut verrühren, sodass keine Klümpchen zurückbleiben.

Die geschlagene Sahne und die Zitronenmelisseblättchen unterziehen und die noch flüssige Quarkmasse in die Springform gießen. Die Torte für etwa zwei Stunden im Kühlschrank kalt stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren Sahne steif schlagen und die Limette in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf jedes Tortenstück mit der Spritztülle einen Sahnetupfer setzen und vorsichtig eine Limettenscheibe daran drücken.

Die gehackten Pistazien darüber streuen. Guten Appetit!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

