

Caipiroska-Torte

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 30 Min.
Für eine Quadro-Form oder eine Springform von ca. 24 cm Ø, gefettet und bemehlt

Biskuit

6 Eier

180 g Zucker

1 Prise Salz

75 g Maizena

75 g Mehl

½ Teelöffel Backpulver

1. Eier, Zucker und Salz im Wasserbad mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis eine feste, luftige Masse entsteht. Aus dem Wasserbad nehmen. **2.** Maizena, Mehl und Backpulver mischen, dazusieben, sorgfältig darunter mischen, Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen.

Füllung

6 Limetten

8 Esslöffel Rohrzucker

450 g Mascarpone

5 dl Doppelrahm

2 Esslöffel Rohrzucker

3 Rollen gelber Dekor- oder Modelliermarzipan (je ca. 80 g)

beiseite gestellter Limettensaft

1 dl Wodka

evtl. 6 Esslöffel

Deko-Zuckerstreusel, zum Verzieren

evtl. einige «Rock»-Täfelchen zum Verzieren

1. Limetten gut waschen, von 4 Limetten Schale fein abreiben, beiseite stellen. Die Limetten in Stücke schneiden, portionenweise mit dem Zucker in ein hohes Glas geben, mit einem Mörser gut zerstoßen. Die



Masse in ein Tuch geben, gut ausdrücken, Saft auffangen (ergibt ca. 3 dl), beiseite stellen. **2.** Mascarpone, Rahm, Rohrzucker, beiseite gestellte Limettenschale und 1 dl beiseite gestellten Limettensaft gut verrühren, zugedeckt kühl stellen. **3.** Für den Deckel Marzipanrollen zusammenneten, zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 2 mm dick quadratisch auswallen, so dass er ringherum ca. 2 cm grösser ist als der Formenboden. Ränder gerade schneiden. **4.** Restlichen Limettensaft und Wodka verrühren, zum Tränken des Biskuits beiseite stellen.

Torte formen: ausgekühltes Biskuit zweimal durchschneiden, untersten Boden auf eine Tortenplatte stellen, mit ca. 1 dl Limetten-Wodka-Saft beträufeln. ⅓ der Creme darauf verteilen, glatt streichen, zweite Lage Biskuit darauf legen, tränken, ⅓ Creme darauf verteilen, glatt streichen, Deckel darauf setzen, tränken. Deckel und Rand mit der restlichen Creme dünn bestreichen. Das Marzipan auf den Biskuitdeckel legen, am Rand leicht andrücken. Tortenrand evtl. mit Zuckerstreuseln verzieren, leicht andrücken, evtl. mit «Rock»-Täfelchen verzieren.

Haltbarkeit: Torte ohne Marzipan und Verzierung zugedeckt ca. zwei Tage im Kühlschrank.