



FRISCHE LIMETTENTORTE

MIT KRUNCHY BACKMISCHUNG



barnhouse

BIO SEIT 1979

Frische Limettentorte

Zutaten

- 200g Krunchy Backmischung
 - 100g zerlassene Butter
 - 2 Bio-Limetten
 - 6 Blatt Gelatine
 - 500g Joghurt
 - 200g Frischkäse
 - 100g Zucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - 200ml Sahne
-



Zubereitung

Tortenring aufstellen und die mit Butter gut vermengte Krunchymischung auf den Boden drücken. Gelatine in kaltem Wasser 5 Min einweichen.

Limetten waschen, etwas Schale für den Geschmack und für die Deko abreiben. Rest auspressen. Saft mit Joghurt, Frischkäse, Zucker, Vanillezucker glatt rühren. Die Gelatine ausdrücken und in kleinem Topf bei schwacher Hitze auflösen.

Zwei Esslöffel von der Creme zügig einrühren, nun die Gelatinemasse in die Creme rühren. Kaltstellen. Wenn die Crememasse zu stocken beginnt, Sahne steif schlagen, unterheben und die Masse auf den Tortenboden streichen. Mindestens zwei Stunden kühlen, dann dekorieren und servieren.

Herrlich erfrischend!