

# Zitronengras-Limetten-Mandarinen-Torte mit Eierlikör

## Zutaten

### Tortenboden:

- 3 Eier
- 50 g Puderzucker
- 50 g Mehl
- 1 Ei Speisestärke
- 1 TI Backpulver
- 1/2 Pkg Orangenzucker
- 1 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

### Tortencreme:

- 200 g Frischkäse
- 1,5 TI Zitronengras, gemahlen
- Saft einer Limette
- 200 g Schlagsahne
- 80 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 175 g Mandarinen
- 8 cl VERPOORTEN Original Eierlikör

### Torten-Garnierung:

- 400 g Schlagsahne
- 2 TI Zitronengras
- 2 Pkg Sahnesteif
- 2 Limetten
- 2 Ei Zucker

## Zubereitung

### Tortenboden:

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zurückstellen. Das Eigelb zusammen mit dem Puderzucker vermischen. Den Orangenzucker mit dem Ei-Zuckergemisch vermengen. Danach das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver gesiebt unter ständigem Rühren in die Ei-Zucker-Masse geben. Das steif geschlagene Eiweiß nun unter die Masse heben.

Eine Springform mit 18 cm Durchmesser vorbereiten. Backpapier kreisförmig zuschneiden und den Boden der Springform damit belegen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Den Teig ca. 20 min bei 160°C auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Den Tortenboden bei offener Backofentür langsam auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen den Boden mit einem scharfen Messer aus der Form lösen und das Backpapier entfernen. Den abgekühlten Boden in 2 Scheiben schneiden. Einen Tortenring um den unteren Tortenboden legen. Den Tortenboden mit 1 Ei Eierlikör beträufeln.

### Zitronengras-Limetten-Eierlikör-Tortencreme:

Frischkäse mit dem Zucker vermischen. Zitronengras, den Saft einer Limette und VERPOORTEN Original Eierlikör hinzufügen. 4 Ei der Schlagsahne entnehmen und zurück stellen. Die restliche Schlagsahne steif schlagen und unter die



[Link zum Rezept: Zitronengras-Limetten-Mandarinen-Torte mit Eierlikör](#)

# Zitronengras-Limetten-Mandarinen-Torte mit Eierlikör

Zitronengras-Limetten-Eierlikör-Creme heben. Die Madarinen ebenfalls unter die Zitronengras-Limetten-Eierlikör-Masse geben. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 min einweichen. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem Topf lauwarm auflösen. Die 4 Ei zurückgestellte Schlagsahne in die Gelatine einrühren und in die Zitronengras-Limetten-Eierlikörcreme geben. Die Masse kalt stellen bis sie zu gelieren beginnt und dann auf dem unteren Tortenboden verteilen. Den Deckel auf die Torte legen. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

## Torten-Garnierung:

Torte aus dem Tortenring mit einem scharfen Messer lösen und entfernen. Zitronengras, Zucker und Sahnesteif in die Schlagsahne geben und steif schlagen.

Den Tortendeckel und die Seiten der Torte mit Schlagsahne bestreichen. Wer mag, kann noch etwas Schlagsahne in einen Spritzbeutel geben und den Rand damit verzieren. Limetten waschen und abtrocknen. Eine Limette aufschneiden und den Rand der Torte damit belegen. Eine weitere Limette dünn schälen und die dünnen Limettenschalen in die Mitte der Torte legen.

Ergibt 8 Tortenstücke cremig-fruchtige Sommertorte mit VERPOORTEN!

Guten Appetit :-)

## Leser-Tipp

Diese Torte ist für eine 18 cm Springform geeignet.

[Link zum Rezept: Zitronengras-Limetten-Mandarinen-Torte mit Eierlikör](#)