



LIMETTEN JOGHURT TORTE – OHNE BACKEN



Sommerlich leichte Limetten Joghurt Torte no bake. Diese kleine Torte ist in unter einer halben Stunde zubereitet und benötigt nicht einmal den Backofen. Unter der leckeren Limettencreme aus Sahnejoghurt und Vanille versteckt sich ein knuspriger Boden aus Löffelbiskuits und Mandeln. Dekoriert wird die leicht säuerliche Creme mit süßen Baiserstückchen und einer frischen Limette. Diese Torte sieht zwar von außen nicht sehr spektakulär aus- doch ihr Geschmack ist super lecker und frisch. Perfekt für warme Sommertage wenn der Ofen mal ausbleiben soll!



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

LIMETTENCREME

Den Joghurt abhängen. Dazu ein sauberes Geschirrtuch in ein Haarsieb über eine Schüssel legen und den Joghurt hineingeben. Das Tuch über dem Joghurt zusammenlegen und in den Kühlschrank für 1 Stunde oder über Nacht stellen. Anschließend gut ausdrücken. So verliert der Joghurt Flüssigkeit und wird noch stichfester.

KEKSBODEN

Die Löffelbiskuits in einem Mixer zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln und den Mandeln verrühren. Die Masse in einen 26er Backring (auf einer Dauerbackfolie stehend) füllen und mit einer Burgerpresse oder einem Glas flachdrücken. Im Kühlschrank für 30 Minuten festwerden lassen.

CREME FERTIGSTELLEN

Den Joghurt (ohne die Flüssigkeit) mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Saft und Schale der Limette verrühren. Die Sahne langsam zugießen und mit dem San-apart steifschlagen. Etwa 200 g der Creme in einen Spritzbeutel mit feingezackter Sterntülle füllen und für die Deko zur Seite stellen. Die restliche Creme auf den abgekühlten Boden geben und glattstreichen. In den Kühlschrank stellen.

DEKORATION

Den Backring entfernen. Die Creme in Wellen an den Rand der Oberfläche spritzen. Die Baisers in den Händen in die Mitte bröseln. Die Limette in Scheiben schneiden und halbieren. Auf die Torte legen und bis zum Verzehr kaltstellen.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

LIMETTENCREME:

- 500 g** Sahnejoghurt (10%)
- 120 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½** Limette (Abrieb und Saft)
- 400 g** Sahne
- 9 TL** San-apart

KEKSBODEN:

- 200 g** Löffelbiskuits
- 150 g** Butter
- 50 g** Mandeln

DEKORATION :

- 10 g** Baiserdrops
- 1** Limette