

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### LIMETTEN-HOLUNDER NO BAKE CAKE

Zutaten:

- 
- 150 g Kuvertüre, weiß
  - 7 Blätter Gelatine, weiß
  - 180 ml Holunderblütensirup
  - 6 El Limettensaft
  - 150 g Mascarpone
  - 100 g Joghurt
  - 2 Eiweiß, Kl. M
  - 200 ml Schlagsahne, kalt
  - 1 Biskuit Boden, (3 lagiger-Biskuitboden; Supermarkt)
  - 20 g Baiser
  - 1 Bio-Limette, zum Garnieren
  - 1 Hand voll Zitronenmelisseblättchen
- 

### ZUBEREITUNG

Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über dem heissen Wasserbad schmelzen lassen. Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen. 150 ml Holunderblütensirup im kleinen Topf auf ca. 80 Grad erhitzen (Thermometer benutzen!) und beiseitestellen. Gelatine ausdrücken und im heißen Sirup auflösen.

4 El Limettensaft mit Mascarpone und Joghurt in eine Schüssel geben, Holunderblütensirup zufügen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Warme Kuvertüre unterrühren

Eiweisse mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Sahne steif schlagen. Sahne und Eischnee unter die Mascarponemasse ziehen. Nach Belieben 1-2 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe unterziehen.

Aus dem Biskuit in der Mitte eine 9 cm breite Bahn herausschneiden (siehe Tipp). Die drei Teiglagen trennen, so dass 3 Bahnen entstehen. Restlichen Holundersirup mit restlichem Limettensaft verrühren.

Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Holunder-Mousse 2 cm hoch in die Form gießen, 1 Biskuit-Bahn mittig daraufsetzen und mit 1/3 Holunder-Limettensaft-Mischung beträufeln. Den Vorgang wiederholen, bis Mousse, Biskuitscheiben und Sirup-Limettensaft-Mischung verbraucht sind.

Torte in der Form mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Baiser am besten in einem Gefrierbeutel grob zerkleinern. Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden.

Zum Servieren Torte mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen und auf ein Schneidbrett oder eine Servierplatte stürzen. Form und Klarsichtfolie entfernen.

Torte mit Baiser, Limettenscheiben und Zitronenmelisseblättchen garnieren. Sofort servieren.

---