

Himbeer-Limetten-Torte zuckerfrei

Eine fruchtig-frische Torte ohne Zuckerzusatz – mit saftigem Mandelboden, fruchtiger Himbeerfüllung und einer cremigen Limetten-Mascarpone-Creme. Ein Rezept von Konditormeisterin Marie-Bernadette Greilich vom Holtumer Landhof in Duisburg.

Vorbereitung 60 Min. · Kochzeit 15 Min. · Gesamtzeit 75 Min. · 1 Portionen

Zutaten

4 Eier
80 g Dattelmus
100 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haferflocken oder Hafermehl
50 g geröstete Kokosraspel
5 EL Wasser

Zutaten für die Himbeerfüllung:

500 g tiefgekühlte Himbeeren
30 g Chiasamen

Zutaten für die Limetten-Creme

500 g Mascarpone
40 ml cremige Kokosmilch
Saft von 2 Limetten
Abrieb von 2 Limetten
8 g Gelatine oder 4 Blatt Gelatine

Zutaten für die Deko:

Frische Himbeeren
Einige Minzblätter

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Form nicht einfetten (alternativ eine Silikonform verwenden).
3. Eier und Dattelmus etwa 10 Minuten schaumig aufschlagen. Währenddessen nach und nach die 5 EL Wasser hinzufügen und weiterschlagen.
4. Gemahlene Mandeln, Hafermehl und geröstete Kokosraspel miteinander vermischen. Die trockenen Zutaten vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Eimasse heben.
5. Den Teig in die Form füllen und etwa 15 Minuten backen. Anschließend völlig auskühlen lassen.

- 6.** Für die Himbeerfüllung die tiefgekühlten Himbeeren langsam in einem Topf erhitzen und 5-10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Himbeeren kurz pürieren.
- 7.** Chiasamen einrühren und die Masse 10-15 Minuten quellen lassen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
- 8.** Die Himbeerfüllung nochmals kurz verrühren und gleichmäßig auf dem ausgekühlten Tortenboden verstreichen.
- 9.** Für die Limetten-Creme Mascarpone und Kokosmilch glattrühren. Limettensaft und Limettenabrieb unterrühren.
- 10.** Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine vorsichtig erwärmen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Einen Löffel der Mascarponecreme zur Gelatine geben und gut verrühren (Temperatur angleichen). Anschließend die Gelatine-Mischung zügig unter die restliche Creme rühren.
- 11.** Die Limetten-Creme auf die Himbeerschicht geben und glattstreichen.
- 12.** Die Torte für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.
- 13.** TIPP: Besonders schön gelingt die Torte auch in Silikonformen. Dafür die Creme in die gewünschte Form füllen und kurz einfrieren. Anschließend lässt sie sich leicht lösen und auf den vorbereiteten Tortenboden setzen. Ideal für kleine, elegante Törtchen.
- 14.** Die fertige Torte nach Belieben mit frischen Himbeeren und Minzblättern garnieren.
- 15.** TIPP: Für ein besonders frisches Aroma kannst du zusätzlich etwas fein geriebene Limettenschale über die Torte geben.