



Saftige Limettentorte mit Mango & Minze

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Pavoni 18/70*](#), [Silikonform Tortaflex*](#), Springform 18 cm Ø

Mangokompott

- 160 g frisches Mangofruchtfleisch, in kleine Würfel geschnitten
- 100 g [Maracujapüree¹](#)
- Abrieb 1 Bio Limette
- 50 g Zucker
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 6-8 große frische Minzblätter, fein gehackt

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Maracujapüree mit dem Zucker und dem Limettenabrieb aufkochen. Die Mangowürfelchen hinzugeben und alles noch 1-2 Minuten leise köcheln lassen. Die Gelatine ausdrücken und im Kompott auflösen. Die fein gehackte Minze unterrühren und das Kompott in die Tortaflex Form füllen. Einfrieren bis es so fest ist, dass man es aus der Form entnehmen kann.

Limetten-Minz Sirup

- 80 g Zucker
- 40 g Limettensaft
- 20 g Wasser
- 6-8 große frische Minzblätter

Zucker, Limettensaft und Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und 1 Minute köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und die Minzblätter in den heißen Zuckersirup legen. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Grüner Rührteig

- 50 g frischer Babyspinat
- 50 g Schmand
- Abrieb einer Bio Limette
- 1 El. Limettensaft
- 100 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eier Gr. L
- 150 g Mehl
- 1 ½ Teel. Backpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den Babyspinat mit dem Schmand und dem Limettensaft und -abrieb zusammen in einem Blender oder mit einem Stabmixer sehr fein mixen.

Die Butter und den Zucker mit einem Mixgerät hell-schaumig schlagen, dabei nach und nach das Ei hinzugeben. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl darübersieben. Kurz verrühren und dann die Spinatmasse untermixen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und 35-40 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe machen, um den genauen Garpunkt zu treffen! Den grünen Kuchen auf einem Rost komplett abkühlen lassen.

Aus dem fertigen Kuchen zwei gleichmäßig 1 cm dicke Scheiben schneiden und daraus zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen. *Man kann den Teig auch gut bereits am Vortag backen, dann lässt er sich noch besser durchschneiden.*

Kokosmousse

- 100g Kokospüree (altern. Kokosmilch)
- 35 g Zucker
- 2 Bl. Gelatine
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Das Kokospüree mit dem Zucker erwärmen und die gut ausgedrückte, eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Kokosmasse ziehen. Die Kokosmousse einen Augenblick in den Kühlschrank stellen, bis sie beginnt zu gelieren. Vor dem Einschichten der Torte sollte die Kokosmousse nämlich etwas angezogen haben, also nicht mehr ganz so dünnflüssig sein.

Aufbau der Einlage

Eine Scheibe des grünen Kuchens in die Tortaflex Form legen und mit dem Limetten-Minz Sirup bepinseln. Die Hälfte der Kokosmousse darauf verteilen. Die eingefrorene Mangokompottschicht darauf legen und diese mit der restlichen Kokosmousse bestreichen. Zum Schluss die zweite Scheibe des grünen Kuchens zunächst mit dem Sirup bestreichen und dann auf die Kokosmousse legen. *(Es ist in Ordnung, dass die Einlage ein wenig höher als die Tortaflexform ist.)* Die Form eine Nacht einfrieren.

Limettencrunchboden

- 100 g weiße Kuvertüre
- 30 g gemahlene Cornflakes
- Abrieb 1 Bio Limette

Die Kuvertüre schmelzen und mit den gemahlene Cornflakes und dem Limettenabrieb mischen. Dünn (1-2 mm) zwischen zwei Silikonmatten ausrollen und auf einer flachen Platte in den Kühlschrank legen. Anschließend einen Kreis mit 18 cm Durchmesser ausstechen und den Boden ggf. bis zur Verwendung einfrieren. *Rezept - Rolf Mürner*

Limettenmousse

- 75 g Vollmilch
- 15 g Zucker
- Abrieb 1 Bio Limette
- 3 Blätter Gelatine
- 170 g weiße Kuvertüre
- 90 g Limettensaft
- 210 g Schlagsahne

Die Milch mit dem Zucker und der Limettenschale kurz erwärmen. 5 Minuten beiseite stellen und ziehen lassen. Die Gelatine einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Die Milch erneut erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Anschließend durch ein Sieb zur Kuvertüre geben und mit einem Stabmixer durchmischen. Dabei nach und nach den Limettensaft hinzufügen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Limettencreme ziehen. Sofort verwenden.

Aufbau der Torte

Die Limettenmousse bis auf einen kleinen Rest in die Pavoni Form füllen und die Mousse an den Seiten der Form hochstreichen. Die gefrorene Einlage ausformen und in die Mousse drücken. Mit der restlichen Mousse bestreichen und abschließend den Limettencrunchboden auflegen. Die Form mit Folie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

*Nachträglicher Hinweis: Ich habe die Torte mit meiner Farbsprühpistole und selbst angemischter und gefärbter Kakaobutter/Kuvertüre besprüht. Das Velvetspray aus der Dose ist etwas dunkler und nicht so maigrün! Wissenswertes rund ums Velvetspray könnt ihr hier nachlesen **KLICK***

- **grünes Velvetspray*** (siehe Hinweis oben)
- 100 g Schlagsahne
- 1 Teel. Zucker
- Limettenscheibchen, Blüten, Minzblätter

Die Torte aus der Form lösen und noch gefroren mit dem grünen Velvetspray besprühen. Die Torte bei Raumtemperatur mindestens 6 Stunden auftauen lassen oder über Nacht im Kühlschrank. Für die Garnitur die Sahne und mit dem Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte damit garnieren und mit Limettenscheibchen, Blüten und Minzblättern dekorieren.

© 2023 Maren Lubbe - <https://marenlubbe.de>