



MEINE BEWERTUNG



TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

ZUTATEN

Sirup

- 80 g Zucker
- 1 Limette, unbehandelt, Schale dünn abgeschält, Saft ausgepresst
- 2 Stängel Minze, frisch, abgezupft
- 40 g Rum

Teig

- 4 Eier
- 110 g Zucker
- 160 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Füllung

- 2 Limetten
- 600 g Sahne, 32–35% Fett (siehe Tipp)
- 2 Pck. Sahnesteif

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Springform (Ø 20 cm)

MOJITO-TORTE

ZUBEREITUNG

Sirup

1. Zucker, Limettenschale und Minze in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren, die Hälfte des Limetten-Minz-Zuckers umfüllen und zur Seite stellen.
2. Rum und Limettensaft in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./Stufe 2** verrühren und umfüllen. Mixtopf spülen.

Teig

3. Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (Ø ca. 20 cm) mit Backpapier auslegen.
4. **Rühraufsatz einsetzen.** Eier und Zucker in den Mixtopf geben und **4 Min./37°C/Stufe 4** aufschlagen.
5. Mehl, Backpulver und Salz rechts und links neben den Rühraufsatz zugeben und **3 Sek./Stufe 3** unterheben. **Rühraufsatz entfernen.** Falls erforderlich mithilfe des Spatels das Mehl noch etwas mehr unterheben. Biskuitteig in die vorbereitete Springform geben und 20 Minuten (180°C) backen. In dieser Zeit Mixtopf und Rühraufsatz spülen.
6. Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden, beide Böden mit dem Sirup tränken und zur Seite stellen.

Füllung

7. Eine Limette auspressen, die zweite Limette in Scheiben schneiden.
8. **Rühraufsatz einsetzen.** Sahne, Sahnesteif, Limetten-Minz-Zucker und Limettensaft in den Mixtopf geben und Sahne **ohne Zeiteinstellung/Stufe 3** steif schlagen. **Rühraufsatz entfernen.**

FORTSETZUNG

TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

MOJITO-TORTE

9. Den unteren Tortenboden mit einem Drittel der Sahne bestreichen, den anderen Tortenboden aufsetzen und die Oberfläche mit einem weiteren Drittel der Sahne bestreichen. Torte abschließend rundum mit der restlichen Sahne bestreichen. Torte mit den Limettenscheiben dekorieren und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mojito-Torte in 12 Stücke schneiden und servieren.

TIPP

- Die Sahne sollte vor dem Schlagen eine Temperatur von 5–6°C haben. Der Mixtopf sollte ebenfalls möglichst kalt sein.



Arbeitszeit:
30 Min.



Gesamtzeit:
2 Std.



12
12 Stücke



mittel



Pro Stück: Eiweiß 7 g
Kohlenhydrate 43 g / Fett 28 g
Brennwert 1941 kJ/468 kcal