

# Hier und heute



## **Kokos-Limettentörtchen**

Diese köstlichen Kokos-Limettentörtchen von Konditormeister Marcel Seeger sind perfekt für den kleinen, fruchtigen Kuchenhunger und als schnelles Dessert.

## **Rezept**

### **Kokos-Limettentörtchen**

von Marcel Seeger, für 12 Törtchen im Dessertring von circa 6-7 cm

### **Zutaten für den Teig**

- 4 Eier (Größe M)
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 80 g Kokosraspel, fein
- 60 g Mandeln, gemahlen
- 80 g Weizenmehl, Typ 550
- 40 g Butter

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eigelb mit 60 g Zucker, 1 Prise Salz und Vanillemark cremig aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (60 g) und 1 Prise Salz zu einem steifen Eischnee aufschlagen.

Kokosraspel, Mandeln und Mehl gründlich vermischen und die Butter auflösen.

Sobald die Eigelbmasse cremig ist, den Eischnee vorsichtig unterheben. Danach das Mehlgemisch zufügen und ebenfalls unterheben. Zum Schluss die aufgelöste Butter unter die Biskuitmasse rühren und alles zusammen zu einem glatten Teig verbinden.

Den Biskuitteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Das Backblech direkt in den Ofen geben und den Biskuitboden circa 8-10 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den fertigen Biskuit mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Aus dem Biskuitboden mit Hilfe eines Dessertrings oder eines Glases 24 Böden ausstechen.

Auf eine feste Unterlage ein Stück Backpapier legen und darauf die 12 Dessertringe positionieren. In jeden Dessertring einen Kokosbiskuitboden einlegen.

**Tipp:** Anstelle der Dessertringe kann man die Törtchen auch im Glas schichten. Für die Creme dann die Gelatine um die Hälfte reduzieren.

### **Zutaten für die Limettencreme-Füllung**

- 125 ml Milch
- 20 ml Kokosmilch
- 85 g weiße Kuvertüre
- 175 g Frischkäse
- 140 g griechischer Joghurt (10% Fettgehalt)
- 30 ml Limettensaft
- 85 g brauner Zucker
- 210 g Sahne, aufgeschlagen
- 5-6 Blatt Gelatine, aufgelöst
- etwas Abrieb von der Bio-Limettschale

# Hier und heute



## **Zubereitung**

Die Milch mit Kokosmilch leicht erwärmen und die Kuvertüre schmelzen. Beides miteinander verrühren. In einer Schüssel Frischkäse, Joghurt, Limettensaft, Limettenabrieb und Puderzucker gründlich verrühren. Die leicht abgekühlte Schokoladenmilch unterrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben und zuletzt die flüssige Gelatine unterrühren. Die fertige Limettencreme mit einem Spritzbeutel oder Löffel bis zur Hälfte auf den Biskuitboden in den Dessertringen geben. Anschließend den zweiten Kokosbiskuitboden einlegen, leicht andrücken und mit der Limettencreme bis zum oberen Rand des Dessertrings auffüllen. Die Törtchen mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann mit einem Auswerfer oder passendem Glas vorsichtig aus den Dessertringen herausdrücken.

## **Tipps**

Man kann die Törtchen auch in das Gefrierfach oder die Gefriertruhe stellen, dann werden sie schneller fest.

Die Seiten der Törtchen mit geröstetem Kokosraspel einstreuen.

Auf die Oberfläche der Törtchen dünn geschnittene, frische Limettenscheiben legen und diese mit ein paar klein gehackten, grünen Pistazien bestreuen.

Wer die Törtchen vorbereiten möchte, sollte die frischen Limettenscheibchen mit etwas klarem Tortenguss bepinseln. Dann bleiben sie länger frisch und optisch schön.