



ZUTATEN

BODEN:
200g Löffelbiscuit
100g Butter

MINZCREME:
600g Frischkäse Pur
70g brauner Zucker
40ml frischer Limettensaft
(ca. 3-4 Limetten)
Abrieb von 1 Limette
30 Minzblätter
50ml weißer Rum
200ml Sahne

ERDBEERGLASUR:
300g Erdbeeren,
100ml Prosecco
4 Blätter Gelatine

DEKO:
Erdbeeren
Minze
Gänseblümchen

ERDBEER-MOJITO TORTE

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM
DAUER: 2 STUNDE 30 MINUTEN

1. Für den Boden Löffelbiscuit in einen Foodprozessor geben und kleinhexeln. Alternativ den Löffelbiscuit in eine Gefriertüte geben und klein klopfen. Butter erwärmen und im flüssigen Zustand zu den Löffelbiscuitkrümeln geben. Alles gut verrühren. Ein Blatt Backpapier auf den Boden einer Springform legen, Springformrand drüber geben und verschließen. Löffelbiscuitmasse auf Boden verteilen, fest drücken und für 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen

2. Für die Minzcreme Frischkäse mit braunem Zucker, Limettensaft, Limettenabrieb und weißem Rum verrühren. Minzblätter klein schneiden und zusammen mit der Sahne in einem kleinen Topf erwärmen (nicht erhitzen!). 15 Minuten stehen lassen und gelegentlich umrühren. Anschließend Sahne-Minz Mix steif schlagen und unter die Frischkäsemasse rühren. Auf den kalten Boden geben, glatt streichen und im Kühlschrank kühlen

3. Für die Erdbeer-Prosecco Glasur die Erdbeeren waschen, den Erdbeerkopf mit Strunk abschneiden (für die Deko aufbewahren!) und zusammen mit dem Prosecco pürieren. Gelatine in Wasser legen, quellen lassen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erwärmen. Ca. 4 EL des Erdbeerpürees unter die Gelatine mischen und anschließend zum restlichen Püree geben. Auf die Minzcreme gießen und im Kühlschrank 1,5 Stunden fest werden lassen

4. Torte mit den Erdbeer-Resten, ganzen Erdbeeren, Minzblättern und Gänseblümchen dekorieren und kühl an einem heißen Sommertag genießen

