

Mai Tai Torte

von Björn Bochinski und Andrea Sander aus Münster

Zutaten für den Teig:

100 g weiche Butter
175 g Zucker
3 Eier
10 cl Jamaica-Rum (alternativ Rum-Aroma)
10 cl Mandelsirup
170 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine
300 ml Buttermilch
140 g Zucker
Schale einer Limette
100 ml Limettensaft, frisch gepresst
10 cl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier; alternativ Orangensaft)
4 Schuss Aromatic Bitter (z.B. Angostura Bitter)
3 Becher Sahne (à 200ml)
Mandeln und Minzblätter zur Deko

Zubereitung des Bodens:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und eine 26 cm große Springform fetten und mit gemahlenden Mandeln ausstreuen. Die Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen und die Eier, den Rum und den Sirup zugeben. Dann das Mehl vermisch mit dem Backpulver und den gemahlenden Mandeln unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 40 Minuten backen. Den Teig abkühlen lassen und gerade schneiden, bevor die Buttermilchmasse daraufgegeben wird.

Zubereitung der Füllung:

Die Gelatine auflösen (erst im kalten Wasser, dann kurz im Topf erhitzen) und mit Buttermilch, Zucker, Orangenlikör, Aromatic Bitter, Limettenschale und Saft verrühren. Im Kühlschrank etwas fest werden lassen. In der Zwischenzeit die Sahne schlagen und mit der leicht fest gewordenen Buttermilchmasse verrühren. Nun die Füllung auf den Boden geben und für 4 bis 5 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer E-mail-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre E-mail-Adresse und Telefonnummer an.