

Sizilianische Limetten-Torta

von Karin und Toto Virga aus Greven

Zutaten für den Mürbeteig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker

Zutaten für den Belag:

250 g Ricotta
150 g Zucker
250 g Schlagsahne
40 g Speisestärke
5 EL Milch
3 unbehandelte Limetten
80 ml Limettensaft
20 ml Limoncello (kann durch Limettensaft ersetzt werden)
60 g Butter

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Fett und Zucker zügig miteinander verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig ausrollen und eine Tarteform (28 cm Ø) damit auskleiden. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad etwa 25 Minuten backen. Boden nach dem Backen vorsichtig aus der Form lösen und erkalten lassen.

Für den Belag zwei Limetten heiß waschen und anschließend die Schale dünn abreiben. Alle drei Früchte dann auspressen. Limettenschale, Limettensaft, Limoncello, Zucker, Sahne und Butter unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Speisestärke mit Milch glatt rühren, unter die Creme rühren und eine halbe Minute kochen lassen. Masse erkalten lassen, danach aufschlagen und den Ricotta unterziehen. Masse auf den Boden streichen und etwa 60 Minuten kalt stellen.

Nach Belieben mit gehackten Pistazien und Sahnetuffs dekorieren.

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 Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Coße, Maud Dieminger und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.