

# Rezept für Cocktailtorte Mojito

Limetten, Minze und etwas Rum - fertig ist ein erfrischender Cocktail. Wir präsentieren Ihnen den Klassiker als sahnig-süße Kreation.

## Zutaten

### Für die Limettenchips

2 Bio-Limetten  
150 g Zucker

### Für den Biskuitteig

5 große Eier  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise Vanillezucker  
100 g Mehl  
90 g Weizenstärke  
50 g Butter

### Für die Limettenfüllung

2,5 Blatt Gelatine (ca. 5 g)  
4 große Eier (Größe M)  
160 g Zucker  
160 g Butter  
3 Bio-Limetten (ca. 90 ml Saft) und abgeriebene Schale

### Für die Rum-Minzsahne

600 g Sahne  
6 g getrocknete „Nana Minze“  
3 Blatt Gelatine (ca. 6 g)  
60 g Rohrzucker  
40 ml weißer Rum



## Zubereitung am Vortag

Für die Limettenchips den Backofen auf 50 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei kleine Limetten abbrausen, trocken reiben und in hauchdünne Scheiben schneiden (ca. 1 mm dick).

150 ml Wasser und 150 g Zucker aufkochen (Auch Läuterzucker genannt).

Den Läuterzucker vom Herd nehmen und die Limettenscheiben einzeln hinein legen, nach kurzer Zeit einmal wenden und ca. 2 Minuten ziehen lassen.

Limettenscheiben anschließend auf ein mit einer Silpatmatte oder Backpapier ausgelegtem Blech einzeln auflegen. Das Blech mit den Limettenchips einschieben. Müller-Tipp: klemmen Sie den Kochlöffel in die Tür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Backofen ausschalten und die Limettenscheiben am besten über Nacht trocknen.

Sahne und Minze mischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.mueller.de/inspiration](http://www.mueller.de/inspiration)

# Zubereitung

## Jetzt geht's los:

Für den Teig Eier, Zucker, 25 ml Wasser, Salz und Vanillezucker zu einer sehr cremigen Masse aufschlagen.

Mehl- Weizenstärkegemisch mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Butter bei geringer Hitze schmelzen lassen.

Butter und etwas von der Teigmasse verrühren, dann alles vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring (Ø 26 cm) füllen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 - 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier, Zucker, Butter, Saft und Schale der Limetten unter ständigem Rühren vorsichtig aufkochen (Achtung, brennt leicht an).

Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Gelatine ausdrücken und unter die Masse rühren. Masse etwas abkühlen lassen.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden (ein Boden bleibt übrig und kann eingefroren werden). Einen Boden mit dem Tortenring umschließen. Limettencreme einfüllen. Im Kühlschrank für ca. 2 Stunden fest werden lassen.

Für die Minz-Sahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne durch ein feines Sieb geben. Sahne steif schlagen.

Rohrzucker und Rum in einer Schüssel verrühren.

Gelatine ausdrücken und mit etwas von der Minzsahne in einem Topf auflösen. Gelatine zum Rohrzucker/Rumgemisch zugeben und die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen.

Zweiten Boden auf die ausgekühlte Limettencreme geben. Minzsahne darauf verteilen. Torte weitere ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Torte anschließend in 16 Stücke teilen. Mit je einem Limettenchip und einem Minzblatt dekorieren. Nach Belieben Sahnerosetten darauf dressieren.

**Müller-Tipp:** Alternativ kann die Torte auch mit frischen Limettenscheiben dekoriert werden.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.mueller.de/inspiration](http://www.mueller.de/inspiration)