



GIN TONIC TORTE

Zutaten:

20cm Durchmesser:

Gin-Tonic Böden:

- 6 Eier
- 320 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 ml Sprudel
- 150ml Tonic Water
- 300 ml neutrales Öl
- 550 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Bio-Limetten
- 70ml Gin
- Etwas Gin zum Bestreichen

Lime-Curd mit Tonic Water:

- 3 Bio Limetten
- 3 EL Tonic Water
- 2 Eier
- 2 TL Stärke
- 90g Zucker
- 120g Butter

Limetten-Frischkäsecreme:

- 650g Frischkäse
- 4 TL San Apart
- 220g weiche Butter
- 220g Puderzucker
- 2 EL Limettensaft

Deko:

- Strohhalme, Limettenscheiben, Basilikum, Rosmarin

So geht's:

- 1** Die Böden:
Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und zwei bzw. eine Springform mit Backpapier auskleiden. Die Eier gemeinsam mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer großen Rührschüssel für einige Minuten lang aufschlagen, sodass sie schaumig werden. Den Abrieb einer Bio-Limetten und den Saft von 3 Limetten dazugeben, ebenso den Gin, das Tonic Water, den Sprudel und das Öl. Zuletzt das Backpulver mit dem Mehl mischen und unter die Masse heben. Den Teig nun in die Springformen füllen (bzw. die Hälfte des Teiges in die Form geben) und für 35-45min backen, Stäbchenprobe nicht vergessen. Die Böden vollständig abkühlen lassen.
- 2** Lime-Curd:
Den Saft der Limetten mit dem Zucker, dem Tonic Water und den Eiern verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Stärke einrühren. Etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Dann die Butter einrühren und weiter abkühlen lassen.
- 3** Für die Frischkäse-Buttercreme:
Die weiche Butter zusammen mit dem Puderzucker schaumig aufschlagen, bis sie weiß wird (mind. 6-8 min). Den Frischkäse mit San Apart und 2 EL Limettensaft unterrühren und kalt stellen.





GIN TONIC TORTE

4 Die Torte zusammensetzen:

Die abgekühlten Böden eventuell begradigen und dann horizontal halbieren, sodass ihr 4 gleich dicke Böden habt. Einen der unteren Böden später als 4. Boden verwenden. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen. Den ersten Boden mit einem Klecks Buttercreme auf ein Cakeboard oder Kuchenplatte "kleben". Diesen mit Gin bepinseln und dann mit der Buttercreme entlang des Randes einen Kreis aufspritzen. In das Innere Lime Curd geben und anschließend Buttercreme darauf verteilen. Vorsichtig einen weiteren Boden auflegen und ganz leicht festdrücken. Diesen Boden wieder mit Gin tränken und gleich befüllen wie den ersten, dann den nächsten Boden auflegen. Wieder befüllen und den vierten Boden "falsch" herum auflegen, sodass die untere Seite oben ist. Dadurch schließt man mit einer geraden Fläche ab. Die Torte mit einer dünnen Schicht Buttercreme einstreichen und für mind. 1 h kühlen.

Anschließend üppig weitere Creme aufgeben und immer wieder mit einer Teigspachtel glatt ziehen, solange wiederholen bis ihr eine glatte Oberfläche habt. Bei einer Naked Torte dürfen gern die Böden etwas durchscheinen. Nochmal kalt stellen.

Ich habe die Torte mit Strohhalmen, Rosmarin, Basilikum und Limetten-Stücken dekoriert. Aus Fondant habe ich außerdem noch die Geburtstagszahl vorbereitet und trocknen lassen und einen Mini Gin in die Torte gedrückt. Diesen habe ich hinten mit abgeschnittenen Strohhalmen fixiert.

