

Matcha-Kokos-Limetten Torte mit Milch-Schnitte® (8 Stücke)

Milch-
Schnitte®



Zutaten:

- 9 Stück Milch-Schnitte®
- 20g Zartbitter-Schokolade
- 60g Butter
- 180g Schokokekse (z.B. Schoko-Cookies)
- 1 Becher Sahne (= 200 ml)
- 2 Eigelbe
- 50ml Kokosmilch
- 1-2 EL Limettensaft
- 1 TL Matchateepulver
- 50g Zucker
- 3 Blatt weiße Gelatine



Zubereitungszeit:

ca. 50 Minuten

Kühlzeit: ca. 2-3 Stunden



Zubereitung:

1. Schokolade hacken, mit Butter schmelzen und leicht auskühlen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln und 2/3 mit der Butter-Schokoladen-Mischung verrühren. Restliche Keks-Brösel beiseite stellen. Einen Tortenring (Ø 19 cm) auf eine mit Backpapier ausgelegte Tortenplatte stellen, Keks-Schokoladen-Mischung als Boden in den Ring einfüllen und andrücken. Boden mit 9 Stück Milch-Schnitte® belegen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Für die Creme Sahne steif schlagen. Eigelbe mit Kokosmilch, Limettensaft, Matchateepulver und Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig schlagen, Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und einrühren. Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit restlichen Bröseln bestreuen und Matcha-Kokos-Limetten Torte ca. 2-3 Stunden kalt stellen.
3. Tortenring lösen, Matcha-Kokos-Limetten Torte in Stücke schneiden und servieren.