

## Fußball WM auf brasilianische Art erleben

### “Brasilianische Limonentorte”

#### Zutaten :

200 g Butterkekse (gerne auch Vollkornbutterkekse)  
100 g Butter  
200 g Schlagsahne  
200 g Creme double  
1 Dose gezuckerte Kondensmilch  
1 Limone  
3 Eiweiß  
2 Eigelb  
6 EL Zucker  
1 Limone  
1 Prise Salz

- Den Backofen zunächst auf 180°C vorheizen.
- Für den Boden die Butterkekse im Mixer zermahlen, das Keksmehl mit der Butter verrühren und je nach Bedarf 1 EL Sahne zugeben. Mit dem Keksteig den Boden einer Springform von ca. 24 cm auskleiden und leicht an den Rändern hochziehen. Den Boden bei 180°C in den Ofen schieben und etwa 20 Minuten vorbacken, bis eine leichte Bräunung erkennbar ist.
- Die Limone gründlich abwaschen und die Schale abreiben. Den Saft der Limone auspressen und ca. ½ Tasse abmessen. Aus 3 Eiweißen mit einer Prise Salz Eischnee schlagen und portionsweise den Zucker mit der abgeriebenen Limonenschale vermengen.
- Die restlichen Zutaten, den Limonensaft, die restliche Sahne, die Creme double, 2 Eigelbe und am Schluss die Kondensmilch miteinander verrühren. Die Mischung auf den vorgebackenen Boden geben und mit dem Eischnee bedecken.
- Die Torte für weitere 10 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Ein wahrhaft süßer WM Knaller!