



Für den Teig:

1 Pkg. Leibniz Kakaokekse (200 g)

100 g Butter

Für den Belag:

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

abgeriebene Limettenschale
von 1 Limette (unbehandelt)

70 ml Limettensaft (3 – 4 Stck.)

100 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

250 g Ricottakäse

400 g Mascarpone

Zum Garnieren:

Limettenzesten von etwa 1 Limette



40 Min

Zubereitung

Schritt 1

2 Leibniz Kakaokekse für die Dekoration beiseitelegen. Für den Teig

die restlichen Kakaokekse in einen Gefrierbeutel geben,

verschließen und mit einer Teigrolle feine Brösel herstellen.

Schritt 2

Butter in einem Topf zerlassen, die Keksbüsel dazugeben und gut

verrühren.

Datenschutz

1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es zur Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre

verrühren. Einen Springformrand (Durchmesser 24 cm) oder Tortenring auf eine mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Keksbröselmasse in den Springformrand oder Tortenring füllen und mit einem Löffelrücken gleichmäßig zu einem Boden fest andrücken. Den Tortenboden etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3

Für den Belag in der Zwischenzeit Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Eine Limette waschen, abtrocknen und die Schale in einen kleinen Kochtopf reiben. Limettensaft und Zucker hinzufügen unditerrühren. Bei mittlerer Hitze die Masse aufkochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Topf von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken, unter den Limettensirup rühren und die Masse etwas erkalten lassen (soll noch flüssig bleiben).

Schritt 4

Ricottakäse und Mascarpone in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer cremigen Masse aufschlagen und die Limettensaftflüssigkeit unterrühren. Die Masse auf den Tortenboden geben, verstreichen und die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5

Den Springformrand oder Tortenring und das Backpapier von der Torte lösen und entfernen. Die beiseite gelegten Leibniz Kakaokekse in Stücke brechen, auf der Tortenoberfläche verteilen und mit Limettenzesten garnieren. Die Crunchy Limettentorte in Stücke schneiden und dann servieren.



Datenschutz

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten

1. Zugriffsdaten

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene

Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).
Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

2. Kontaktformular und Newsletter

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an marketing-austria@bahlsen.com.

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

4. Links zu Websites anderer Anbieter

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

5. Verantwortliche Stelle

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien
Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: marketing-austria@bahlsen.com