Zitronencremetorte



Zutaten

Zutaten für 1 Springform (Durchmesser 26 cm):

Biskuit:

- 4 Eigelb
- 4 Esslöffel kaltes Wasser
- 200 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 80 g Stärke
- 80 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 4 Eiweiß

Creme:

- 250 ml Wasser
- 4-5 Esslöffel Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 35 g Stärke
- 1 Eigelb
- 1 Eiweiß
- 75 g Butter oder Margarine

Zitronenglasur:

- 200 g Puderzucker
- 3-4 Esslöffel Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Boden das Eigelb und Wasser schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers und die Zitronenschale nach und nach zugeben. Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen. Auf die Eigelbmasse geben. Mehl mit Backpulver und Stärke mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig unterheben.

2. Die Biskuitmasse in eine nur am Boden gut gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 30-35 Minuten backen.

3. Nach dem Backen den Tortenboden auf einen Rost stürzen, erkalten lassen und in drei Biskuitplatten teilen.

4. Für die Creme das Eiweiß steif schlagen. Wasser, Zitronensaft, Zucker, Stärke und Eigelb in einem Topf verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und den Eischnee darunter heben.

5. Den Pudding erkalten lassen und das Fett darunter schlagen.

6. Die Biskuitplatten mit Creme bestreichen und wieder zusammensetzen.

7. Für den Guss den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft in eine geschmeidige, streichfeste Glasur verrühren.

8. Die Torte mit der Zitronenglasur überziehen und trocknen lassen.