Zitronentorte



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 3 Eier
- 3 Esslöffel heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 100 g Stärke
- 2 Teelöffel Backpulver

Zitronencreme:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- Saft von 3 Zitronen (100 ml)
- 4 sehr frische Eier
- 150 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 125 ml herber Weißwein
- 125 ml süße Sahne

Außerdem:

- 3 Esslöffel beliebige helle Konfitüre
- 500 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- grob geraspelte Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Zubereitung

1. Für den Boden die Eier schaumig schlagen und dabei nach und nach das heiße Wasser hinzufügen. Die Masse luftig aufschlagen. Den Zucker sowie den Vanillinzucker unter ständigem Schlagen hineinstreuen. So lange weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mehl mit der Stärke sowie dem Backpulver vermischen, sieben und locker unter die Eier-Zucker-Masse heben. Den Boden einer Springform mit Backtrennpapier auslegen und die Masse hineinfüllen.

2. Boden im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der 2. Einschubleiste von unten in etwa 20-25 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Für die Zitronencreme die Gelatine in kaltes Wasser einweichen und die Zitronen auspressen. Die Eier sehr schaumig schlagen und dabei den Zucker hineinstreuen. Den Zitronensaft, die abgeriebene Zitronenschale sowie den Weißwein zu dem Eierschaum geben und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

4. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und hinzufügen.

5. Die Zitronencreme für 1 Stunde kalt stellen.

6. Die Sahne steif schlagen und unter die Eier-Zitronen-

Creme rühren, sobald diese anfängt zu gelieren.

7. Den abgekühlten Biskuitboden einmal quer durchschneiden und die untere Platte mit der Konfitüre bestreichen.

8. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumlegen und die Zitronencreme hineinfüllen. Die Creme glattstreichen und den Kuchen kalt stellen.

9. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, den zweiten Boden darauf legen und für mindestens 6-8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

10. Für die Verzierung die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif steif schlagen. Anschließend den Puderzucker hinzufügen und nochmals alles gut miteinander verrühren.

11. Den Tortenring entfernen und die Torte ringsherum mit der Sahne bestreichen.

12. Die Zitronentorte mit Sahnetupfen, geraspelter Zitronenschale sowie halbierten Zitronenscheiben verzieren.

13. Zubereitungszeit (ohne backen und kühlen): ca. 70 Minuten