

Zitronentorte mit Mandelbaiser

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für die Böden:

125 g zimmerwarme Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eigelb
150 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
3 Esslöffel Milch

Für die Baiserhauben:

4 Eiweiß
150 g Zucker
200 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

Saft von 3 Zitronen
3 Esslöffel Speisestärke
120 ml Wasser
100 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubehör:

2 Springformen (Ø 26 cm)
1 Tortenring

Zitronig frisch und trotzdem herrlich süß. Die Kombination aus zartem Baiser und der angenehm säuerlichen Creme schmeckt nach Sommer. Alle Fans von Mandeln, Zitronen-Eis und -Limonade werden diesen Kuchen mit Sicherheit immer wieder backen.

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen (Umluft).

- 2 -

Für die Böden zunächst die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen und die Eigelbe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch hinzugeben. Nur so lange rühren, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat.

- 3 -

Die zwei Springformen mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen und glattstreichen.

- 4 -

Nun das Eiweiß steif schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und auf die Böden verteilen. Mit den gehobelten Mandeln bestreuen und für 30 Minuten im Ofen backen.

- 5 -

Für die Füllung den Zitronensaft mit Wasser und Zucker erwärmen. Mit der Speisestärke binden, kurz aufkochen lassen und anschließend im Wasserbad auskühlen lassen.

- 6 -

Die Sahne unter Einrieseln von Sahnesteif steif schlagen und unter die ausgekühlte Zitronenmasse heben.

Zitronentorte mit Mandelbaiser

- 7 -

Die fertig gebackenen Böden aus den Springformen lösen und um einen der Böden einen Tortenring legen. Die Zitronencreme gleichmäßig darauf verteilen und den zweiten Boden darauf setzen. Bis zum Verzehr am besten über Nacht kaltstellen.