Zitronen-Limetten-Torte

Kuchen » Zitronen

Zutaten (12 Stücke)

- » 2 Ei(er)
- » 125g Zucker
- » 1 unbehandelte Zitrone(n)
- » 105g Mehl
- » 1 geh. TL Backpulver
- » 90g Erdbeerkonfitüre
- » 7 Blatt weiße Gelatine
- » 750g Vollmilchjoghurt
- » 150g Schlagsahne
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 1/2 Limette(n)
- » 30g Kokoschips

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 2EL Wasser steif schlagen. Zum Schluss 75g Zucker unterrühren. Schale von der Zitrone abreiben, mit Eigelb unter den Eischnee heben. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben, unterheben. Boden einer Springform(Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen, Masse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 15-20min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Um den Boden einen Tortenring legen. Konfitüre auf den Boden streichen. Gelatine einweichen. Zitrone auspressen. Joghurt, Zitronensaft und 50g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1-2EL Joghurt verrühren. Mit Rest Joghurt mischen und ca. 5min kühlen.

3. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Auf den Boden streichen. 4-5 Stunden kühlen. Zitrone und Limette in Scheiben schneiden. Torte aus dem Ring lösen. Einige Kokoschips an den Rand drücken. Rest Chips auf die Torte streuen, mit Zitronen- und Limettenscheiben verzieren.

Nährwerte: 160kcal/E6g/F8g/KH15g pro Stück

angelegt am: 13.09.2002 Rezept-Nr: 132

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke