Schichttorte mit Zitronencreme

Kuchen » Zitronen

Zutaten (12 Stücke)

» 5 Ei(er)
» 130g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 20g Puderzucker
» 125g Mehl
» 50g Stärke
» 1/2 Pk. Backpulver
» 150ml Schlagsahne
» 300g Kuvertüre (weiß)
» 250g Butter/Margarine
» 4 EL Zitronenlikör (Limoncello)
» etwas Zitronensaft
» 3 EL Kokosraspel
» 13 kandierte Zitronenscheibe(n)
» 2 EL Schokolade (weiß)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 175°C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 5EL heißem Wasser, Zucker, Vanillinzucker dickschaumig schlagen. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver über die Eigelbmasse sieben. Eischnee darauf setzen. Beides unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen, ca. 35min backen, erkalten lassen. Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden.

2. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Kuvertüre zerkleinern, unter Rühren in der Sahne auflösen, in eine Schüssel umfüllen, erkalten lassen. Die Masse 3min aufschlagen, nach und nach die Butter zufügen. Likör und Zitronensaft unterrühren.

3. Ersten Boden mit 1/3 der Creme bestreichen, zweiten Boden auflegen, Hälfte der übrigen Creme darauf verteilen, dritten Boden auflegen. Torte mit restlicher Creme überziehen. An den Rand Kokosraspel streuen, 12 Zitronenscheiben andrücken. Oberseite mit einer Zitronenscheibe, Schoko-Meeresfrüchten, weißen Schokospänen und Zuckermandeln verzieren.

Nährwerte: 570kcal/E7g/F36g/KH52g pro Stück

angelegt am: 16.01.2005 Rezept-Nr: 1396

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