# Zitronentorte

**Kuchen » Zitronen**

## Zutaten (12 Stücke)

» 3 Ei(er)
» 80g Zucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 40g Mehl
» 40g Stärke
» 500ml Schlagsahne
» 2 Pk. Sahnesteif
» 40g Puderzucker
» 2 EL Zitronensaft
» 2 EL Zitronenlikör (Limoncello)
» kandierte Zitronenscheibe(n)
» Zitronenmelisse

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Ofen auf 175°C vorheizen. Den Boden einer Springform (Durchmesser 22cm) fetten. Die Eier trennen. Eigelbe, 40g Zucker und 1Pk. Vanillinzucker schaumig schlagen.

2. Eiweiß steif schlagen, dabei 40g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse heben. Mehl und Speisestärke mischen und ebenfalls unterheben.

3. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Springform geben, glatt streichen und auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 25min backen. Den Biskuit herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

4. Den Biskuit waagerecht halbieren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Dabei 1Pk. Vanillin-zucker und Puderzucker einrieseln lassen. Den Zitronensaft und den Likör unterziehen. 1/3 der Sahne auf dem unteren Biskuitboden glatt streichen.

5. Den zweiten Boden darauf setzen und leicht andrücken. Die Torte mit 1/3 der übrigen Sahne überziehen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in 12 großen Tupfen auf die Torte spritzen. Etwa 60min in den Kühlschrank stellen.

6. Die kandierten Fruchtscheiben vorsichtig an den Rand der Torte drücken und ihre Oberfläche mit einigen Blättchen Melisse garnieren.

Nährwerte: 230kcal/E3g/F14g/KH21g pro Stück

angelegt am: 04.11.2003 Rezept-Nr: 667

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