



GUGGI'S ZITRONEN-TORTE

Sauer macht lustig - sagt man :-)) Und daher gibt es wieder mal etwas für die Gute Laune :-)) Es muss ja nicht immer Schokolade sein.....

ZUTATEN BISKUITTEIG:

4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Speisestärke
abgeriebene Schale einer Orange

ZUBEREITUNG BISKUITTEIG:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 2 Min. schaumig schlagen. Geht auch in der Küchenmaschine :-))

Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 3 Min. schlagen.

Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, über die Masse sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in eine Springform 26 cm gießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel - Ober-/Unterhitze: etwa 180°C - Backzeit: etwa 35 Min.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Einmal durchschneiden. Diese Masse reicht für 2 Böden. Ich habe die andere Hälfte eingefroren. Man kann die Torte aber auch mit beiden Böden machen.

ZUTATEN FÜLLE:

1/8 Zitronensaft frisch gepresst
3 EL Staubzucker
10 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers
250 ml Joghurt

ZUBEREITUNG FÜLLUNG:

Die Gelatine in kaltem Wasser 15 Min. einweichen. Gelatine ausdrücken.... im Wasser auflösen..... leicht abkühlen lassen. Zitronen auspressen..... Saft auffangen und abmessen.

Um den fertigen Boden einen Tortenring legen.

Schlagobers steif schlagen..... Joghurt mit Zucker und dem Zitronensaft verrühren, die aufgelöset Gelatine unterrühren. Das Schlagobers vorsichtig unter die Masse heben. Die fertige Zitronencreme auf dem Boden verteilen..... Im Kühlschrank mindestens 4-5 Std. erstarren lassen.

DEKO:

Geschlagenes Schlagobers mit ein wenig Zucker und gelber Lebensmittelfarbe, Zitronenscheiben.

Ich wünsche euch wieder einmal Gutes Gelingen.

Eure Gudrun von Mödling