Zitronen-Sahne-Torte

Zutaten:

4 Eier
220 g Zucker
1 P. Vanillezucker
Salz
75 g Mehl
75 g Stärke
1 gestrichener TL Backpulver
300 ml Buttermilch
1 Beutel Zitronenschale
10 Blatt Gelatine
6 Zitronen
750 g Schlagsahne
Pistazienraspeln

Zubereitung:

Für den Biskuit-Boden die Eier, 120 g Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig geschlagen. Mehl und Stärke mit dem Backpulver mischen. Anschließend unter die Eier-Zucker-Mischung heben. Die Masse in eine Springform füllen und für 20 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen geben.
Für die Füllung 4 Zitronen auspressen. 120 g des Zitronensafts (nicht das Fruchtfleisch) mit der Buttermilch, 100 g Zucker und einem Beutel Zitronenschale vermengen. Die Gelatine für 10 Minuten in kaltes Wasser legen und anschließend für 30 Sekunden in die Mikrowelle geben, damit sie sich auflöst.
Die Gelatine der Buttermilch-Mischung beifügen. Die Sahne steif schlagen und 600 g davon der Mischung unterheben.
Den Boden auskühlen lassen und in zwei Böden teilen. Die eine Hälfte in einen Tortenring geben, mit der Füllung bestreichen. Dann den anderen Boden auflegen und die restliche Crème glatt aufgetragen. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Nachdem die Torte durchgezogen ist, wird sie mit der restlichen Schlagsahne, Zitronen und Pistazienraspeln nach Belieben verziert.

Rezept: Andrea Wollner-Beermann, Foto: Eduard Ebel

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG