

# Zitronentorte

Die Attraktion für den nächsten Besuch: Rezept für eine fruchtig-cremige Zitronentorte mit Himbeeren und Joghurt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 2,5 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

240 g	<a href="#">Himbeeren</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
110 g	Zucker
100 g	Mehl
1 TL	Zitronenschalen (abgeriebene)
1 Packung	Cremespeise-Pulver (mit Zitronengeschmack)
140 g	Vollmilchjoghurt
4 EL	<a href="#">Himbeergelee</a>
400 g	Schlagobers

## Zubereitung

1. Für die feine Zitronentorte als erstes das Backrohr auf 175 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Himbeeren in ein Sieb geben, den Saft dabei in einem Topf auffangen. Eine Springform mit 26 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Schalenabrieb der Zitrone vermischen. Die Eier trennen. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam drei Viertel des Zuckers einrieseln lassen. Die Dotter unterheben. Nach und nach das Mehl unterheben. Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten lang backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit 0,2 Liter kaltem Wasser befüllen. Das Zitronen-Cremespeisepulver einrühren und einige Minuten lang schaumig aufschlagen bzw. nach Packungsanleitung zubereiten. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Den abgekühlten Biskuitboden quer durchschneiden. Den unteren Boden in einen Tortenring legen. Den Topf mit dem Himbeersaft auf den Herd stellen, das Himbeergelee einrühren und zum Kochen bringen. Ständig rühren und zähflüssig einkochen lassen, bis die Konsistenz einem Sirup ähnelt. Vom Herd nehmen und die aufgetauten Himbeeren unterheben. Die Masse auf den Boden im Tortenring gleichmäßig auftragen und auskühlen lassen.
5. Das Schlagobers mit dem verbliebenen Zucker steif schlagen, dann ein Drittel vorsichtig über der Himbeermasse auftragen. Darüber den anderen Boden platzieren. Das restliche Schlagobers gleichmäßig verstreichen. Darüber die abgekühlte Zitronencreme auftragen, oder nach Belieben aus der Zitronencreme Dekorationen formen (zum Beispiel Kugeln, Eier etc.).

## Tipp

Man kann auch aus Zitronensaft einen Tortenguss zubereiten und die Zitronentorte damit überziehen. Zur Dekoration eignen sich Schlagobers, Mandelsplitter, Zitronenmelisse usw.