Buttermilch-Zitronentorte

Die Buttermilch-Zitronentorte schmeckt grade an wärmeren Tagen sehr erfrischend. Ein Rezept das auf der Zunge zergeht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,2 h

Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eigelbe
60 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Wasser (lauwarm)
4 Stk.	Eiweiße
65 g	Kristallzucker
75 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Speisestärke

Für die Creme

8 Blätter	Gelatine (weiß)
300 ml	Buttermilch
150 g	Kristallzucker
1 Packung	Zitronenschalen-Abrieb
110 ml	Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)
750 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Pistazien (gehackt)
Nach Belieben	Zitronenscheiben

Zubereitung

1. Für die **Buttermilch-Zitronentorte** eine Springform mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.

2. Dann die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Wasser einige Minuten schaumig schlagen.

3. Danach die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Masse anschließend unter die Eigelb-Creme heben.

4. Nun das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke vermengen und auf die Creme sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel/ Teigspatel unterheben und in die Springform geben. Der Boden sollte nun ca. 25 Minuten Backen und danach komplett auskühlen. Als nächstes schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

5. Jetzt die Buttermilch mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Zitronensaft gut verrühren. Dann die Gelatine in einem Topf bei geringer Hitze auflösen, 5-6 Esslöffel von dem Buttermilchgemisch hinzufügen und verrühren. Danach die Masse zurück zur restlichen Buttermilch geben und nochmals gut verrühren (Temperaturausgleich).

6. Nun das Schlagobers steif schlagen. Dann den Biskuitboden einmal waagerecht halbieren, den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring eng um den Boden legen.

7. Als nächstes das Schlagobers unter die Buttermilchmasse heben und ca. die Hälfte der Creme auf den Boden geben. Dann den zweiten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Danach die restliche Buttermilchmasse darauf geben, glatt streichen und die Torte für ca. 4-5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

8. Kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Tortenring lösen. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und die Torte mit ca. der Hälfte der Creme ringsum einstreichen. Mit der restlichen Creme Tupfen aufsetzen. Zum Schluss nach Belieben noch Zitronenscheiben dekorativ auflegen und den Rand mit den Pistazien verzieren.

Tipp

Wer möchte kann die Buttermilch-Zitronentorte zusätzlich noch mit Zitronenmelisse ausschmücken.