Zitronen-Baiser-Torte

Mit diesem Rezept gelingt das Glanzstück für die nächste Kaffeetafel: Zitronen-Baiser-Torte, schön verziert mit Mandelblättchen und Schlagobers.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Zitrone (unbehandelt)
Nach Belieben	Schlagobers (steif geschlagen, zum Verzieren)
Nach Belieben	Mandelblättchen (geröstet, zum Verzieren)

Für den Biskuitteig

3 Stk.	Eier
120 g	Zucker
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

Für die Baisermasse

3 Stk.	Eiklar
1 TL	Zitronensaft
120 g	Zucker

Für die Creme

1 Becher	Sauerrahm
3 Becher	Zitronenjoghurt
1 Packung	Sahnebasis (Qimiq)

3 EL	Limoncello (Zitronenlikör)
75 g	Zucker
5 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Für die Zitronen-Baiser-Torte zunächst das Backrohr auf 150 Grad mit Umluft einstellen. Eine Springform mit 26 Zentimetern Durchmesser mit Backpapier auslegen oder einfetten. Die Zitrone gut waschen und trocknen, Schale dünn abreiben, Saft auspressen.

2. Den Biskuitteig zubereiten: Zuerst 2 Eier trennen, das Eiklar mit 2 Esslöffeln Wasser in einer Schüssel steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Das dritte Ei trennen. Die drei Dotter unter den Eischnee rühren. Das Mehl mit Backpulver und Stärke in eine Schüssel versieben und mischen, anschließend unter den Teig heben. Teig in die Form streichen

3. Für die Baisermasse 3 Eiklar mit Zitronensaft in eine Schüssel geben und zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Masse in Wellenform auf dem Teig verteilen, aber am Rand 1 Zentimeter frei lassen. In den Ofen schieben und für rund 30 Minuten backen lassen, bis der Kuchen goldbraun wird. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den abgekühlten Boden einmal waagerecht durchschneiden.

4. Unterdessen die Creme zubereiten: Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und einige Minuten einweichen lassen. Sauerrahm, Joghurt, Schalenabrieb, Zucker, Likör und Qimiq (Sahnebasis) in eine Schüssel geben und verrühren. Gelatine gut ausdrücken und unter die Creme ziehen. Die Creme auf dem Biskuitboden verstreichen, den Deckel bündig aufsetzen. Im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren mit gerösteten Mandeln und Schlagobers verzieren.

Tipp

Das Schlagobers in einen Spritzbeutel füllen und die Zitronen-Baiser-Torte damit verzieren.