

Buttermilch-Zitronentorte

Zutaten | 16 Portionen

4	Eier
3 EL	Wasser
125 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
75 g	Weizenmehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
8 Blatt	Gelatine
300 ml	Buttermilch
150 g	Zucker
	Zitronenschale
110 ml	Zitronensaft
600 ml	Sahne
	Pistazien

Zubereitungszeit: 15 Min., Backzeit: 30 Minuten, Wartezeit: 12 Stunden

Zubereitung:

- Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Die Eier trennen.
- Das Eigelb mit Wasser, 125 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, unter die Eiermasse heben und in eine Springform (Ø 26 cm) füllen.
- Den Teig im vorgeheizten Backofen 30 Minuten abbacken, auskühlen lassen und einmal durchschneiden.
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Buttermilch, 150 g Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft miteinander verrühren.
Die Gelatine ausdrücken und mit wenig Hitze in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen (die Gelatine darf nicht kochen!).
- Die aufgelöste Gelatine mit einem Esslöffel Buttermilch verrühren. Dann alles unter die restliche Buttermilch mischen.

-
- Die Masse kurz in den Kühlschrank stellen, damit sie fester wird.
 - Schlagsahne steif schlagen und unter die leicht fest gewordenen Buttermilch heben.
 - Einen Tortenring um den unteren Boden legen, die Hälfte der Masse darauf verteilen und den zweiten Boden darauf legen.
 - Die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen.
 - Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
 - Die fertige Torte mit geschlagener Sahne und/oder Pistazien verzieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 104,6g g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
246 kcal	13,5 g	26,3 g	4,44 g	63,9 mg