Rezept

Glutenfreie Zitronentorte

Ein Rezept von Glutenfreie Zitronentorte, am 28.04.2024

Zutaten

3	Bio-Zitronen
30 g	glutenfreie Speisestärke
3	Eier
ca. 300 ml	Milch (laktosefrei)
250 g	Zucker
300 g	fein gemahlene Hirse
1 Pck.	glutenfreies Backpulver
	Jodsalz
190 g	Zucker
750 g	Sahne (laktosefrei)
2	Eigelb
180 g	Rapsöl
2	gestrichene EL
100 g	Kartoffelmehl
2	Eiweiß
150 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Für die Creme die Zitronen heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Saft mit Wasser auf 225 g auffüllen. In einem Topf den Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Die Stärke einrühren, alles unter ständigem Rühren aufkochen und in ca. 1 Min. eindicken. Die Creme zugedeckt ca. 4 Std. kalt stellen.

2. Backpapier in die Form einspannen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig eine Schüssel auf die Waage stellen. Eier hineinschlagen, Eigelbe dazugeben und mit Milch auf 500 g auffüllen. Öl, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und unterschlagen. Mehle mit Backpulver mischen und kurz unter die Eimasse rühren. Den Teig in die Form füllen und im heißen Backofen (unten) ca. 50 Min. backen.

3. Für die Garnitur Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich aufgelöst hat. 3 EL Baiser in eine Garnierspritze mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech zwölf kleine Tupfen setzen. Restliche Baisermasse daneben auf das Blech streichen.

4. Kuchen aus dem Ofen holen und die Ofentemperatur auf 100° reduzieren. Den Kuchen ca. 5 Min. ruhen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Das Baiser im Ofen (Mitte) bei spaltbreit geöffneter Ofentür (Holzkochlöffel einklemmen) ca. 40 Min. trocknen.

5. Für die Creme die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen langsam unter die kalte Zitronencreme ziehen. 6 EL davon beiseitestellen. Die Creme vierteln. Torte zweimal waagrecht durchschneiden. Alle drei Böden mit je einer Cremeportion bestreichen. Den unteren und mittleren Tortenboden zusätzlich mit der in Stücke gebrochenen Baiserplatte belegen, dann aufeinandersetzen und den Tortendeckel auflegen. Den Rand mit der vierten Cremeportion bestreichen. Beiseitegestellte Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und zwölf Tupfen auf die Torte setzen. Diese Sahnehäubchen mit den kleinen Baisertupfen garnieren. Die Torte vor dem Verzehr mindestens 2 Std. kalt stellen.