Rezept

Zitronentorte

Ein Rezept von Zitronentorte, am 27.04.2024

Zutaten

175 g	Löffelbiskuits
300 g	Sahne
3	Bio-Zitronen
1 Päckchen	Vanilla-Tortencremepulver (z. B. von Dr. Oetker)
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
50 g	Zitronenwaffeln (Fertigprodukt)
200 ml	Prosecco (oder heller Traubensaft)
2 EL	Puderzucker
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Brösel mit Zitronensaft und 100 g Sahne mischen. Die Masse auf den Boden der Form drücken. Zitronenwaffeln mit dem Messer fein hacken und über die Bröselmasse streuen.

2. Die Zitronen waschen und abtrocknen. Die Schale von 1 Zitrone hauchdünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitronen auspressen. Zitronensaft und Prosecco mit dem Tortencremepulver glatt rühren. 200 g Sahne steif schlagen und unterheben. Die Zitronencreme auf dem Boden verteilen, dabei in Spitzen leicht hochziehen.

3. Den Puderzucker mit 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Zitronenschalenstreifen dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 2 Min. ziehen lassen. Die Streifen herausnehmen und auf Klarsichtfolie trocknen lassen. Die Torte mit den Zitronenstreifen garnieren und 2 Std. kalt stellen