

Rezept

Fruchtige Zitrontorte

Ein Rezept von Fruchtige Zitrontorte, am 11.11.2024

Zutaten

1 Päckchen Puddingpulver Zitrone (ersatzweise Vanille, zum Kochen für 500 ml Milch)	100 g Zucker
125 g Butter	100 g Sahne
1 Ei	100 g Zucker
250 g Mehl	Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 TL Backpulver	1 Prise Salz
275 g Erdbeeren	1 kleine Dose Aprikosen (280 g Inhalt)
1 Päckchen klarer Tortenguss	2 Kiwis
3 EL gehobelte Mandeln	2 EL Zucker
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Puddingpulver mit 50 ml Wasser glatt rühren. Aus 250 ml Wasser, Zucker und dem angerührten Puddingpulver nach Packungsangaben einen Pudding kochen. Erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.
2. Backofen vorheizen. Backform mit Backpapier belegen. Butter und Zucker cremig rühren. Zunächst Ei, Zitronensaft und -schale, dann Mehl, Salz und Backpulver unterrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Die Aprikosen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Erdbeeren waschen, halbieren. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden. Den Kuchen einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Die Sahne steif schlagen, unter den Pudding heben. Zwei Drittel der Puddingcreme auf dem Tortenboden verstreichen. Den zweiten Boden auflegen. Die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen, dekorativ mit den Früchten belegen.
4. Aprikosensaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Mit Tortenguss und Zucker nach Packungsangaben einen Tortenguss kochen. Etwas abkühlen lassen. Die Torte damit überziehen. 1 Std. kalt stellen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne rösten, den Tortenrand damit verzieren.