

## Zitronen Torten

Es sind gesammelte Rezepte von [Renate1](#) & [Babsy](#), teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 9. Januar 2006

[www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de)

## Index

Alkohol .....	4
Alles andere.....	47
Diabetiker .....	70
Marzipan .....	72
Nüsse.....	75
Obst.....	94
Quark - Käse .....	135

## Inhaltsverzeichnis

Zitronen Torten .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Alkohol .....	4
Andere.....	4
Zitronen Apfel Torte 3 Ei M.....	4
Zitronen Creme Torte 4 Ei + 3 Eigelb M.....	5

Zitronen Grappa Torte 4 Ei M .....	7
Zitronen Rum Gugelhupf 6 Ei .....	8
Zitronen Sekt Torte 3 Ei M.....	9
Zitronen Torte Aranca Sekt 3 Ei M.....	10
Zitronen Torte Pikkolo 3 Ei M.....	11
Likör.....	12
Zitronen Amaretto Torte 4 Ei + 2 Eigelb M .....	12
Zitronen Fächer Torte Pfirsich 3 Ei M .....	14
Zitronen Frischkäse Torte Apfel M.....	15
Zitronen Joghurt Torte 2 Ei M.....	17
Zitronen Mandarinen Torte 3 Ei + 1 Eigelb M .....	18
Zitronen Mandarinen Torte fein 3 Ei + 1 Eigelb M.....	20
Zitronen Mandarinen Torte I 3 Ei + 1 Eigelb M.....	23
Zitronen Mandarinen Torte II 3 Ei + 1 Eigelb M.....	25
Zitronen Maracuja Torte klein 3 Ei + 2 Eigelb .....	27
Zitronen Pfirsich Fächer Torte I 3 Ei M.....	29
Zitronen Pfirsich Fächer Torte II 3 Ei M .....	30
Zitronen Pfirsich Flügel Torte 3 Ei M.....	32
Zitronen Sahne Torte Schoko Biskuit M o.....	33
Zitronen Torte Amaretto 4 Ei + 2 Eigelb M .....	35
Wein.....	36
Zitronen Creme Torte Erdbeer 1 Ei M .....	36
Zitronen Joghurt Torte Mürbteig 1 Eigelb M.....	38
Zitronen Joghurt Torte Rotwein Gelee M.....	39
Zitronen Joghurt Torte Rotwein Guss 1 Eigelb M.....	40
Zitronen Joghurt Torte Rotwein Guss M o .....	41
Zitronen Sherry Torte 1 Ei + 3 Eigelb M .....	42
Zitronen Torte aufwendig 5 Ei M.....	43
Zitronen Torte II Böden 5 Ei M.....	45
Alles andere .....	47
Zitronen Aranca Torte 1 Ei M.....	47
Zitronen Biskuit Torte 4 Ei M.....	48
Zitronen Creme Torte 8 Ei M.....	49
Zitronen Eis Torte 5 Eiweiß M o.....	51
Zitronen Eischnee Torte 2 Ei + 1 Eigelb.....	52
Zitronen Joghurt Torte 1 Ei + 1 Eigelb M.....	54
Zitronen Mini Torte Ostern 1 Ei + 1 Eigelb M.....	55
Zitronen Mousse Torte 4 Ei M.....	57
Zitronen Omelette Torte 8 Ei M.....	58
Zitronen Schaum Torte 4 Ei.....	60
Zitronen Schaum Torte 6 Eiweiß M o.....	60
Zitronen Torte 4 Ei M.....	61
Zitronen Torte altes Rezept 2 Ei M .....	62
Zitronen Torte Baiser 4 Ei + 1 Eiweiß M .....	63
Zitronen Torte Barbara 7 Ei.....	65
Zitronen Torte Eischnee zart 2 Ei + 1 Eigelb .....	66
Zitronen Torte mit Baiser Haube 3 Ei + 2 Eigelb M.....	68
Zitronen Torte mit Löchern 4 Ei .....	69

Diabetiker .....	70
Zitronen Joghurt Torte 2 Ei M.....	70
Zitronen Sauerrahm Torte 1 Ei M .....	71
Marzipan.....	72
Marzipan Zitronen Torte 9 Ei M .....	72
Zitronen Torte Ostern 3 Ei M.....	73
Nüsse .....	75
Andere.....	75
Zitronen Baiser Torte 2 Ei + 3 Eiweiß.....	75
Zitronen Buttermilch Torte 6 Ei M .....	76
Zitronen Joghurt Torte Biskuit 3 Ei M.....	78
Zitronen Sahne Torte I 2 Ei + 1 Eigelb M.....	79
Zitronen Schoko Torte 1 Ei M .....	80
Zitronen Torte Baiser 5 Ei M.....	82
Mandeln.....	83
Zitronen Baiser Torte 5 Ei M.....	83
Zitronen Joghurt Torte Bayer. Wald 1 Eigelb M .....	85
Zitronen Joghurt Torte Johannisbeersaft 1 Eigelb M.....	86
Zitronen Joghurt Torte Knetteig 1 Eigelb M.....	88
Zitronen Omelette Vollkorn Torte 6 Ei + 6 Eigelb M.....	88
Zitronen Torte 5 Ei M.....	90
Zitronen Torte Baiser 5 Ei M.....	91
Zitronentorte mit Fächer 2 Ei M.....	93
Obst.....	94
Zitronen Aprikosen Torte 3 Ei M.....	94
Zitronen Aprikosen Torte erfrischend 3 Ei M .....	95
Zitronen Beeren Torte 4 Ei + 3 Eigelb M.....	97
Zitronen Beeren Torte bunt 8 Ei M.....	99
Zitronen Creme Joghurt Torte 5 Ei M.....	101
Zitronen Creme Torte fruchtig 2 Ei M .....	102
Zitronen Erdbeer Joghurt M o.....	104
Zitronen Erdbeer Joghurt Torte 3 Ei M .....	104
Zitronen Flocken Torte Johannisbeere 4 Ei + 4 Eigelb.....	105
Zitronen Himbeer Torte 3 Ei M .....	107
Zitronen Himbeer Torte 4 Ei M .....	109
Zitronen Himbeer Torte M.....	110
Zitronen Joghurt Torte Erdbeer 3 Ei M .....	111
Zitronen Kiwi Creme Torte 1 Ei + 3 Eigelb.....	112
Zitronen Limetten Torte I 4 Ei + 1 Eigelb M.....	113
Zitronen Limetten Torte II 4 Ei +1 Eigelb M.....	114
Zitronen Orangencreme Torte Bayer. Wald 6 Ei .....	117
Zitronen Pfirsich Torte 2 Ei M.....	117
Zitronen Sahne Erdbeer Torte 3 Ei M.....	119
Zitronen Torte 5 Ei M.....	121
Zitronen Torte 4 Ei M.....	122
Zitronen Torte Aprikose I 3 Ei M .....	124
Zitronen Torte Aprikose II 3 Ei M.....	125
Zitronen Torte Erdbeer Joghurt 3 Ei M .....	127

Zitronen Torte I 3 Ei + 1 Eigelb M .....	128
Zitronen Torte Pfirsich 2 Ei M.....	132
Zitronentarte Französische 4 Ei .....	133
Quark - Käse .....	135
Zarter Biskuit 3 Ei + 3 Eigelb M.....	135
Zitronen Creme Torte 3 Ei + 3 Eigelb M.....	136
Zitronen Dattel Torte 4 Ei M.....	138
Zitronen Limetten Torte M o.....	140
Zitronen Quark Popcorn Torte M o .....	141
Zitronen Quark Torte mit 4 Ei M.....	142
Zitronen Sahne Torte 1 Eigelb M.....	144
Zitronen Sahne Torte Bayer. Wald 2 Ei + 1 Eigelb M .....	146
Zitronen Sahne Torte Biskuitteig 7 Ei M.....	148
Zitronen Sahne Torte schnell 1 Eigelb M.....	149
Zitronen Torte 4 Ei + 1 Eigelb M.....	151
Zitronen Torte Dattel 4 Ei M.....	152
Zitronen Torte erfrischend 1 Ei + 1 Eigelb M.....	154
Zitronen Torte II Böden 4 Ei M.....	156
Zitronen Torte Quark Creme 3 Ei M.....	157
Hinweis für Word.....	158
Hinweis Ei.....	158
Hinweis M.....	158

## Alkohol

## Andere

Zitronen Apfel Torte 3 Ei M

Für ca. 12 Stück

### 3 Eier

75 g Zucker

50 g Mehl

2 Tüte Citro back

50 g gemahlene Haselnüsse

2 TI Backpulver

100 g gehacktes Zitronat

500 g Äpfel

50 ml Apfelsaft

2 El Kirschwasser

2 Tüte Vanille Zucker

3 Blatt weiße Gelatine

300 ml Sahne

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen

### Die Eier trennen

Eigelbe mit 60 g Zucker cremig rühren

Das Eiweiß steif schlagen

Unterheben

Mehl, 1 Tüte Citro back, Stärke, Nüsse, Backpulver und 50 g Zitronat unterheben

Den Teig in eine gefettete STERNBACKFORM füllen

Ca. 20 Minuten backen

Die Äpfel schälen, entkernen

In Spalten teilen

Mit Saft, Kirschwasser, 1 Tüte Citro back ca. 7 Minuten dünsten

50 g Zitronat zufügen

Abkühlen lassen

Den Kuchen waagerecht halbieren

Auf den unteren Boden die Äpfel geben

Zusammensetzen

Mit 1 Ei, Vanille Zucker und 15 g Zucker verrühren

Aufgelöste Gelatine zufügen, gelieren lassen

Sahne steif schlagen

Unterheben

Die Torte überziehen

Kühlen

Evtl. mit Karambole Scheiben, gehackten Pistazien und Schoko Dekor verzieren

Zubereitung ca. ¾ Stunde

Backen ca. 20 Minuten

Zitronen Creme Torte 4 Ei + 3 Eigelb M

### Für den Rührteig

200 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz  
½ Tüte Lebkuchen Gewürz

4 Eier

5 EI Sahne

5 EI Rum

200 g Mehl

100 g gemahlene Nüsse

1 Tüte Backpulver

2 TL Zimt

Für die Füllung

7 Blatt weiße Gelatine

3 Eigelbe

100 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

Zitronen Abrieb

150 g Sahne Joghurt

200 g Sahne

Den Rührteig herstellen

Eine Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen  
Den Teig einfüllen

Bei 175 Grad ca. ¾ Stunde backen

Den Kuchen abkühlen lassen

2 x durchschneiden

Für die Füllung die Gelatine einweichen  
Auflösen

Eigelb, Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen  
Zitronenschale und -Saft, Sahne Joghurt und Gelatine zufügen  
Sahne steif schlagen  
Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben

Die Torten Böden damit füllen

Für die Verzierung 2 Becher Sahne mit 2 Tüte Sahnesteif und Vanille Zucker steif schlagen

Die Torte damit überziehen  
Mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen

## Zitronen Grappa Torte 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke

### Für den Biskuit

#### 4 Eier

125 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
2 TL Backpulver -  
Backpapier

### Für Füllung + Verzierung

250 g Mascarpone ital. Frischkäse

500 g Speisequark Magerstufe

50 g + 1 El Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
Abrieb + Saft von 1 unbeh. Zitrone  
3 6 El Grappa ital. Tresterschnaps

300 g Schlagsahne

1 Dose 425 ml Aprikosen

### Schoko Raspel

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen.

Eiweiß und 4 El kaltes Wasser steif schlagen.

Zucker und Vanille Zucker unter Schlagen einrieseln lassen.

Nach und nach die Eigelbe darunterschlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Ei Masse sieben und unterheben.

Die Biskuit Masse in die Form füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 30 35 Minuten backen.

Umluftherd 150 Grad  
Gasherd Stufe 2

Den Biskuit gut auskühlen lassen.

Mascarpone, Quark, 50 g Zucker, Vanille Zucker, Zitronensaft und Abrieb verrühren.

Mit 3 -4 El Grappa würzen.

Sahne steif schlagen, 1 El Zucker darunterschlagen.  
1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel Lochtülle füllen.  
Kalt stellen.

Biskuit 2 x teilen.  
Böden evtl. mit 2 El Grappa beträufeln.  
Den unteren Boden mit 1/2 der Creme bestreichen.  
Den 2. Boden darauf setzen.  
Übrige Creme darauf streichen.  
Mit 3. Boden abdecken.  
Rundherum mit Sahne einstreichen.  
Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Aprikosen abtropfen lassen.  
Halbieren und einschneiden.  
Die Torte damit belegen.  
Mit Sahne Tuffs und Schoko Raspeln verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden o. Wartezeit  
Pro Stück ca. 290 kcal/1210 kJ

## Zitronen Rum Gugelhupf 6 Ei

180 g Butter  
200 g Zucker

### 5 Eier

250 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 Tüte Backpulver

### 5 El Rum

2 El Zitronensaft  
2 El Orangensaft  
Abrieb von 1/2 Zitrone

## Für die Füllung



150 g Butter  
150 g Puderzucker

1 Ei

1 El Rum

1 El Zitronensaft

Abrieb von ½ Zitrone

2 El geröstete Mandelblättchen

Semmelbrösel

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen

In eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform füllen

Bei 190 Grad ca. 60 70 Minuten backen

Dann auf ein Kuchengitter stürzen

Erkalten lassen

Für die Füllung Butter schaumig rühren

Gesiebten Puderzucker, Ei, tropfenweise Rum und Zitronensaft dazugeben

Mit Zitronenschale abschmecken

Den erkalteten Gugelhupf 2 x quer durchschneiden

Mit der Creme gefüllt wieder zusammensetzen

Mandelblättchen um die Cremeränder drücken

**Tipp**

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronen Glasur überziehen

**Zitronen Sekt Torte** 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen:

3 Ei

1 Prise Salz

150 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

60 g Mehl

60 g Speisestärke

1 Tl, gestr. Backpulver

**Für die Füllung:**

2 Tüte. Cremepulver (Cremespeisenpulver Zitrone ohne Kochen)  
400 ml Sekt

750 g Schlagsahne

3 Tüte. Sahnesteif  
2 Ei Zucker  
2 Scheibe/n Zitrone(n), unbehandelt  
etwas Zitrone(n) Schale, abgerieben  
Zitronenmelisse

Das Eiweiß mit 2 Ei Wasser steif schlagen, dabei Salz, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. In eine Springform (26 cm) füllen und bei 175°C ca. 25 min. backen. Das Cremespeisenpulver zum Sekt geben und auf höchster Stufe ca. 3 min. schaumig schlagen. 600 g Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Zucker einrieseln lassen und unter die Creme heben. Den Tortenboden mit dem Rand umschließen, die Sektcreme einfüllen, glatt streichen und die Torte über Nacht kalt stellen. 150 g Sahne steif schlagen, als Tuffs auf die Torte spritzen und mit den Zitronenscheiben, der -schale und der Melisse dekorieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: normal

Zitronen Torte Aranca Sekt 3 Ei M

3 Eier

100 g Zucker  
3 gehäufte Tl Mehl  
1 Msp Backpulver  
125 g gemahlene Nüsse

100 g geriebene Schokolade

3 Piccolo Sekt

3 Aranca Creme „Zitrone“

½ Liter Sahne

2 Dosen Mandarinen

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren.  
Mehl, Backpulver, Nüsse und Schokolade darunter ziehen.

Bei 200 Grad ca. ½ Stunde backen.

Den Boden erkalten lassen.

Sekt mit Aranca so lange verrühren, bis die Creme dick wird.

Die Sahne schlagen und unterheben.

Den Tortenboden mit den abgetropften Mandarinen belegen.  
Darauf die Creme streichen.

Einige Stunden kühl stellen.

### Zitronen Torte Pikkolo 3 Ei M

Ein prickelndes Vergnügen.

Diese Torte sieht nicht nur phantastisch aus sie ist es auch im Geschmack.  
Spritziger Sekt, leckerer Likör oder fruchtiger Wein machen sie einfach unwiderstehlich.

Für ca. 16 Stücke

#### 3 Eier

150 g + 2 EL Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

60 g Mehl

60 g Speisestärke

1 gestrichener TL Backpulver

2 Päckchen Cremespeisepulver „Zitronen Geschmack“

für je 200 ml Flüssigkeit; ohne Kochen

2 Pikkolo Flaschen je 200 ml/400 ml trockener Sekt

#### 600 g + 150 g Schlagsahne

3 Päckchen Sahnefestiger

evtl. 2 Scheiben und Abrieb von 1 unbeh. Zitrone f. d. Verzierung

Backpapier

Die Eier trennen.

Eiweiß und 2 EL Wasser steif schlagen.

Dabei 150 g Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen.

Eigelbe nacheinander darunterschlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben.

Unterziehen.

In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser füllen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Umluftherd 150 Grad

Gasherd Stufe 2

Auskühlen lassen.

Den Boden aus der Form lösen.

Formrand um den Boden legen.

Cremespeise Pulver ohne Zitronenkapsel zum Sekt geben.

Auf höchster Stufe ca. 3 Minuten schaumig schlagen.

600 g Sahne steif schlagen.

Dabei Sahnefestiger und 2 EL Zucker einrieseln lassen.

Unter die Sekt Creme heben.

Auf den Boden streichen.

Die Torte über Nacht kalt stellen.

150 g Sahne steif schlagen.

Die Torte mit Zitrone, Sahne Tuffs und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Wartezeit ca. 12 Stunden

Pro Stück ca. 300 kcal/1260 kJ E 4 g, F 16 g, KH 31 g

### Tipp

Zitronenschale auf einer feinen Reibe abraspeln.

Zum Schluss die Reste mit einem Pinsel abstreifen.

## Likör

Zitronen Amaretto Torte 4 Ei + 2 Eigelb M

Für den Rührteig

125 g weiche Butter

75 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

2 Eier

4 El Amaretto Likör

175 g Mehl

2 gestrichene TL Backpulver

50 g Amarettini ital. Mandel Makronen

Fett f. d. Form

Für die Füllung

6 Blatt Gelatine

2 Zitronen davon 1 unbeh.

4 Eigelbe + 2 Eiweiße

100 g + 1 TL Zucker

300 g Schlagsahne

60 g gehackte Pistazienkerne/Mandeln

evtl. 5 6 Zitronen Scheiben unbeh.

Amarettini

evtl. Melisse f. d. Verzierung

Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren

Die Eier nacheinander unterrühren

Den Likör zufügen

Mehl und Backpulver mischen, unterrühren

Amarettini unterheben

Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser geben, glattstreichen

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 18 20 Minuten backen<sup>1</sup>

Gasherd Stufe 3

Den Boden aus der Form lösen

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Für die Creme Gelatine kalt einweichen

Unbeh. Zitrone abwaschen, trockenreiben

Die Schale fein abreiben

Beide Zitronen auspressen

Eigelb und 100 g Zucker cremig rühren

8 EL Zitronensaft und -schale zufügen

Die Gelatine ausdrücken, auflösen

Erst mit 5 EL der Eigelb Creme verrühren

Dann mit dem Rest der Creme verrühren

Kühl stellen, bis sie halbfest ist

Eiweiß und 200 g Sahne getrennt steif schlagen

Unter die Creme ziehen

Creme auf dem Kuchen glatt verstreichen, dabei auch etwas am Rand

Evtl. mit einem Löffel Wellen in die Creme streichen

Pistazien an den Rand drücken

Die Torte 4 5 Stunden kühl stellen

Restliche Sahne mit 1 TL Zucker steif schlagen

Die Torte mit Zitronen Scheiben, Sahne, Amarettini und evtl. Melisse verzieren

## Zitronen Fächer Torte Pfirsich 3 Ei M

Für ca. 8 Stück

### 3 Eier

80 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 gehäufter EL Backpulver

1 Dose 850 ml Pfirsiche

3 4 EL Pfirsich Likör

150 ml Milch

350 g Schlagsahne

1 Packung Mousse à la Vanille ohne Kochen

Abrieb + Saft von ½ unbeh. Zitrone

1 EL Puderzucker

Die Eier trennen.

Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen.

Zucker, bis auf 1 Teelöffel, und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen.

Eigelb einzeln unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben.

Unterheben.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Masse einfüllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Umluftherd 150 Grad

Gasherd Stufe 2

Den Boden abkühlen lassen.

Pfirsiche abtropfen lassen.

2 Pfirsich Hälften in 16 dünne Spalten schneiden.

Restliche Pfirsiche in dicke Spalten schneiden.

Den Biskuit aus der Form lösen.

Waagerecht halbieren.

1 Boden in 10- 12 Torten Stücke schneiden.

Den 2. Boden mit Likör beträufeln.

Den Formrand darum legen.

Den Boden mit dicken Pfirsich Spalten belegen.

Milch, 100 g Sahne und Cremepulver mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf niedriger Stufe verrühren.

Zitronenschale und -Saft zufügen.

Dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten aufschlagen.

Zitronen Creme auf den Pfirsichen glattstreichen.

Ca. 3 Stunden kühl stellen.

Restliche Sahne und 1 Teelöffel Zucker steif schlagen.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Die Torte aus dem Tortenring lösen.

Mit 8 Sahne Spiralen verzieren.

8 Torten Flügel mit Puderzucker bestäuben.

Mit dünnen Pfirsich Spalten verzieren.

Flügel schräg auf die Spiralen legen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

übrige Tortenflügel anderweitig verwenden.

Zeitaufwand ca. 1 ¼ Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1630 kJ/390 kcal

E 6 g, F 18 g, KH 48 g

## Zitronen Frischkäse Torte Apfel M

Erfrischend.

Zubereitung ca. 35 Minuten

Kühlen ca. 2 ½ Stunden

Pro Stück ca. 290 kcal

Für ca. 16 Stücke

300 g Löffelbiskuits

80 g Butter

Saft von 2 Zitronen

1 Päckchen Zitronen Götterspeise für ½ Liter

200 g Zucker

200 g Doppelrahm Frischkäse

50 g Puderzucker

1 Päckchen Vanille Zucker

350 ml Sahne

500 g rote Äpfel

4 El Orangen Likör

250 g Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel geben.

Mit dem Nudelholz zerbröseln.

Butter schmelzen.

Mit den Bröseln verkneten.

Einen Springformrand 26 cm Durchmesser auf eine Tortenplatte stellen.

Brösel Masse einfüllen.

Auf der Platte festdrücken.

Den Boden kühl stellen.

Zitronensaft, 100 ml Wasser, Götterspeise und 100 g Zucker in einem Topf verrühren.

Ca. 5 Minuten quellen lassen.

Unter Rühren erhitzen nicht kochen., bis sich alles gelöst hat.

Abkühlen lassen.

Käse, Puderzucker und Vanille Zucker verrühren.

Die lauwarme Götterspeise esslöffelweise unterziehen.

Die Creme ca. 20 Minuten kühlen, bis sie zu gelieren beginnt.

250 ml Sahne steif schlagen.

Unter die gelierende Masse heben.

Die Creme auf dem Biskuit Boden glatt streichen.

Die Torte ca. 2 Stunden kühl stellen.

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden.

Den übrigen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen.

Likör sowie 2 El Wasser zufügen.

Verrühren, bis sich der Karamell gelöst hat.

Die Äpfel darin etwas ziehen lassen.

Abtropfen lassen.

Abkühlen lassen.

Restliche Sahne steif schlagen.

Übrige Löffelbiskuits in Stücke teilen.

Die Torte mit Äpfeln, Sahne und Biskuits verzieren.



E 4 g F 16 g KH 31 g

Zitronen Joghurt Torte 2 Ei M

kalorienarm

Für 16 Stücke

2 Eier

125 g Zucker

Abrieb + Saft von 1 unbeh. Zitrone

100 g Mehl

1 gehäufter TL Backpulver

2 3 El Kokos Likör

75 g rotes Johannisbeere Gelee

7 Blatt weiße Gelatine

750 g Zitronen Joghurt

150 g Schlagsahne

½ Zitrone

½ Limette

ca. 30 g Kokos Chips

einige Minzeblättchen f. d. Verzierung

Eier trennen.

Eiweiß und 2 El Wasser sehr steif schlagen.

Zum Schluss 75 g Zucker einrieseln lassen.

Eigelb und Zitronenschale darunter schlagen.

Mehl und Backpulver mischen, auf die Eigelb Masse sieben.

Vorsichtig darunter ziehen.

Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Biskuit Masse darin glatt streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 15 20 Minuten backen.

Boden aus der Form lösen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Um den ausgekühlten Boden einen Tortenring legen.

Den Boden mit Kokos Likör beträufeln.

Gelee erwärmen.  
Dünn auf den Boden streichen.

Gelatine ausdrücken, auflösen.  
Mit 1 -2 Ei Zitronen Joghurt verrühren.  
Dann in den restlichen Joghurt rühren.  
5 Minuten kühl stellen.

Sahne steif schlagen.  
Unter die Joghurt Creme rühren.  
Locker auf den Biskuit streichen.  
Die Torte 4 5 Stunden kühl stellen.

Zitrone und Limette in dünne Schieben schneiden.  
Torte aus dem Tortenring lösen.  
Kokos Chips an den Tortenrand drücken.  
Restliche Kokos Chips auf die Torte streuen.  
Mit Zitronen und Limetten Scheiben belegen.  
Mit Minze verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 230 kcal  
E 6 g F 8 g KH 31 g

Zitronen Mandarinen Torte 3 Ei + 1 Eigelb M  
erfrischend

Fruchtig.  
Verzaubern Sie Ihre Gäste mit diesem Prachtstück für die Kaffeetafel.

Für ca. 12 Stück

175 g Mehl  
190 g Zucker

1 Eigelb  
75 g Butter

3 Eier  
1 Päckchen Vanille Zucker  
50 g Stärke  
1 TL Backpulver  
3 El Orangen Likör  
2 El Johannisbeere Gelee  
4 Blatt weiße Gelatine  
2 unbeh. Zitronen

2 Dosen je 314 ml Mandarin Orangen

700 g Schlagsahne

120 g Mandelblättchen

ca. 125 g Halbbitter Kuvertüre

1 Karambole Sternfrucht

125 g Mehl,

40 g Zucker,

Eigelb,

Butter Stückchen und

1 Ei Wasser verkneten.

Zugedeckt ca.  $\frac{3}{4}$  Stunde kühlen.

Die Eier trennen.

Eiweiß und 3 Ei Wasser steif schlagen.

75 g Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen.

Eigelb unterrühren.

Übriges Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben.

Unterheben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen.

Die Masse darin glatt streichen.

Im Ofen bei 175 Grad ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

Auskühlen lassen.

Den Form Boden fetten.

Mit Mehl bestäuben.

Den Mürbeteig darauf ausrollen.

Den Formrand darum legen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 10 12 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Den Biskuit waagrecht durchschneiden.

Mit Likör tränken.

Gelee erwärmen.

Auf den Mürbeteig streichen.

1 Biskuit Boden darauf setzen.

Einen Tortenring darum schließen.

Die Gelatine einweichen.  
Zitronenschale abreiben.  
1 Zitrone auspressen.  
Mandarinen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.  
Zitronensaft mit Mandarinentensaft auf 1/8 Liter auffüllen.  
Mit Zitronenschale und 60 g Zucker erhitzen.  
Gelatine ausdrücken, darin auflösen.  
Kühl stellen.

375 g Schlagsahne steif schlagen.  
Sobald der Saft zu gelieren beginnt, erst Sahne, dann Mandarinen unterheben.  
In den Tortenring füllen.  
Mit dem 2. Boden bedecken.  
Ca. 3 Stunden kühl stellen.

Die Mandeln rösten.  
Die Kuvertüre schmelzen.  
Kuvertüre, bis auf 2-3 EI, auf ein Marmorbrett oder Backblech streichen.  
Kühl stellen.

Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, mit einer kleinen Ausstechform Sterne ausstechen.

Restliche Sahne und übrigen Zucker steif schlagen.  
Die Torte mit ca. 2/3 der Sahne einstreichen.  
Mit Mandeln bestreuen.

Übrige Kuvertüre erwärmen.  
In einen Gefrierbeutel geben.  
Eine Ecke abschneiden.

Die Torte mit Schoko Streifen, Sahne, Sternen und Karambole verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 550 kcal

E 8 g, F 35 g, KH 47 g

Zitronen Mandarinen Torte fein 3 Ei + 1 Eigelb M

Biskuit ist der luftigste und leichteste aller Tortenböden.  
Aus ihm lassen sich klassische Obsttorten, feine Biskuitrollen und herrliche Sahne Torten zaubern.  
Die zergehen auf der Zunge.

Für ca. 16 Stücke

### Für den Mürbeteig

125 g Mehl  
40 g Zucker

### 1 Eigelb

75 g Butter  
Fett + Mehl f. d. Form

Für den Biskuit

### 3 Eier

75 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
Backpapier

### Für Füllung + Verzierung

#### 3 El Orangen Likör

2 El Johannisbeere Gelee  
4 Blatt Gelatine  
2 Zitronen unbeh.  
3 Dosen je 314 ml Mandarin Orangen  
75 g Zucker

#### 700 g Schlagsahne

60 g Mandelblättchen  
evtl. Zitronenschale und Melisse f. d. Verzierung

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Eigelb, kalte Butter in Stückchen und 1 El kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln.

Ca.  $\frac{3}{4}$  Stunde kühl stellen.

Für den Biskuit die Eier trennen.

Eiweiß und 3 El kaltes Wasser steif schlagen.

Zum Schluss Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen.

Eigelb nacheinander unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaum Masse sieben.

Locker unterheben.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Masse einfüllen, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Umluftherd 150 Grad

Gasherd Stufe 2

Biskuit ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Aus der Form lösen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Unterseite des Springform Bodens fetten und mit Mehl bestäuben.

Mürbeteig auf dem Boden ausrollen.

Springformrand um den Boden legen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 10 -12 Minuten backen.

Umluftherd 175 Grad

Gasherd Stufe 3

Den Mürbeteig abkühlen lassen.

Vorsichtig vom Springform Boden lösen.

Den Biskuit halbieren.

Mit Likör tränken.

Den Mürbeteig mit Gelee bestreichen.

1 Biskuit darauf legen.

Tortenring darum legen.

Gelatine einweichen.

Zitronenschale abreiben.

1 Zitrone auspressen.

2 Dosen Mandarinen abtropfen, dabei den Saft auffangen.

Zitronensaft mit Mandarinenensaft auf 1/8 Liter auffüllen.

Saft, Schale und 60 g Zucker erhitzen.

Gelatine darin auflösen.

Sahne und Mandarinen unterheben.

In den Tortenring füllen.

Mit 2. Biskuit bedecken.

Ca. 3 Stunden kühlen.

Die Mandeln rösten.

Restliche Mandarinen abtropfen lassen.

Übrige Sahne und Zucker steif schlagen.  
Torte aus dem Tortenring lösen.  
Mit ca. 2/3 der Sahne einstreichen.  
Die Mandeln an den Rand drücken.  
Die Mandarinen als Kranz auf die Torte legen.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben.  
Die Tortenmitte mit Tuffs verzieren.  
Evtl. mit Zitronen Schale und Melisse verzieren.

Zeitaufwand ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1470 kJ/350 kcal

E 5 g F 22 g KH 33 g

## Zitronen Mandarinen Torte I 3 Ei + 1 Eigelb M

Für 16 Stücke

Für den Mürbeteig

125 g Mehl

40 g Zucker

1 Eigelb

75 g Butter

Für den Biskuit

3 Eier

75 g Zucker

50 g Mehl

50 g Stärke

1 TI Backpulver

## Für Füllung und Verzierung

3 EI Orangen Likör

2 EI Johannisbeere Gelee

3 Dosen je 314 ml Mandarin Orangen

Saft von 2 Zitronen

75 g Zucker

4 Blatt Gelatine

700 g Schlagsahne

50 g Mandelblättchen

Mehl, Zucker, Eigelb und Butter verkneten.

Kühl stellen.

Die Eier trennen.

Eiweiß und Zucker steif schlagen.

Eigelb unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser füllen.

Bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Den Biskuit abkühlen lassen.

Die Form lösen.

Den Mürbeteig in die gefettete Springform füllen.

Bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

Die Form lösen.

Den Biskuit 1 x durchschneiden.

Mit Likör tränken.

Den Mürbeteig mit Gelee bestreichen.

Den Tortenring darum legen.

2 Dosen Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen.

Zitronen und Mandarinen Saft auf 1/8 Liter auffüllen.

60 g Zucker zugeben, erhitzen.

Eingeweichte Gelatine im Saft auflösen.

Kühl stellen.

375 g Sahne steif schlagen.

In den gelierenden Saft einrühren, die Mandarinen unterheben.

In den Tortenring füllen.

Mit dem 2. Biskuit bedecken.

Ca. 3 Stunden kühlen.

Die Torte verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1470 Joule/350 Kalorien



## Zitronen Mandarinen Torte II 3 Ei + 1 Eigelb M

Für ca. 16 Stücke

175 g Mehl  
175 g + 1 Ei Zucker

### 1 Eigelb

75 g kalte Butter

### 3 Eier

1 Päckchen Vanille Zucker  
50 g Speisestärke  
1 TI Backpulver  
3 Ei Orangen Likör  
3 Ei Johannisbeere Gelee  
4 Blatt Gelatine  
2 Zitronen unbeh.  
3 Dosen je 314 ml Mandarin Orangen

### 700 g Schlagsahne

60 g Mandelblättchen  
nach Belieben feine Streifen Zitronenschale  
f. d. Verzierung  
Fett + Mehl f. d. Form  
Backpapier

125 g Mehl, 40 g Zucker, Eigelb, Butter in Stücken und 1 Ei kaltes Wasser  
glatt verkneten.  
Ca.  $\frac{3}{4}$  Stunde kühl stellen.

Eier trennen.

Eiweiß und 3 Ei kaltes Wasser steif schlagen.

75 g Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen.

Eigelb unterrühren.

50 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben, unterheben.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Masse darin verstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde backen.

Umluftherd 150 Grad

Den Biskuit ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Aus der Form lösen.

Abkühlen lassen.

Den Springform Boden fetten, mit Mehl bestäuben.  
Mürbeteig darauf ausrollen.  
Den Springformrand darum legen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 10 -12 Minuten backen.

Umluftherd 175 Grad

Den Mürbeteig Boden abkühlen lassen.

Biskuit quer halbieren.  
Den unteren Boden mit Likör tränken.  
Gelee erwärmen.  
Auf den Mürbeteig Boden streichen.  
1 Biskuit Boden darauf setzen.  
Den Tortenring darum schließen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Zitronenschale abreiben.  
1 Zitrone auspressen.

2 Dosen Mandarinen abtropfen, den Saft auffangen.  
Zitronensaft und Mandarinenensaft auf 125 ml auffüllen.  
Mit Zitronenschale und 60 g Zucker erhitzen.

Die Gelatine ausdrücken.  
Im Saft auflösen.  
Kalt stellen.

375 g Schlagsahne steif schlagen.  
Sobald der Saft zu gelieren beginnt, Sahne und Mandarinen unterheben.  
Auf den Boden streichen.  
Mit dem 2. Boden bedecken.  
Ca. 3 Stunden kühl stellen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.  
Abkühlen lassen.

Übrige Dose Mandarinen abtropfen lassen.

325 g Sahne und 1 Ei Zucker steif schlagen.  
Die Torte aus dem Tortenring lösen.  
Mit ca. 2/3 der Sahne einstreichen.

Mandelblättchen an den Rand drücken.

Die Mandarinen als Kranz auf die Torte legen.

Restlichen Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.  
Die Mitte der Torte dicht mit Sahne Tufts verzieren.  
Nach Belieben mit feinen Zitronen Schalen Streifen verziert servieren.

Zeitaufwand ca. 2 Stunden

Wartezeit ca. 4 Stunden

Pro Stück ca. 1470 kJ/350 kcal

## Zitronen Maracuja Torte klein 3 Ei + 2 Eigelb

Für 8 Stücke

Für den Boden

### 3 Eier

50 g Butter

Fett + Mehl f. d. Form

Salz

1 El Zitronen Abrieb unbeh.

4 El Zitronensaft

125 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

### Für die Füllung

### 2 Eigelbe

10 g Speisestärke

¼ Liter Maracuja Nektar

150 g Cream of Coconut

gesüßt, nach Anweisung auf der Dose vorbereitet

50 g kandierter Ingwer

50 g kandierte Ananas

30 g Pistazienkerne

250 g weiche Butter

3 El brauner Rum

Für die Dekoration

2 kandierte Orangen Scheiben

1 TI Kakaopulver

Für den Biskuit die Eier trennen.

Die Butter schmelzen.

Eine kleine Springform 18 cm Durchmesser nur am Boden fetten.  
Mit Mehl bestäuben.

Eigelb, 1 Prise Salz, Zitronenschale und -Saft sowie 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers in 5-6 Minuten schaumig rühren.

Eiweiß mit restlichem Zucker zu steifem Schnee schlagen.  
Auf die Eigelb-Masse geben.  
Mehl und Speisestärke darüber sieben.  
Alles gut miteinander vermengen.  
Dann die flüssige Butter vorsichtig unterrühren.

Die Masse in die Springform füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad 2. Einschubleiste von unten ca. 40 Minuten backen.

Umluftherd 175 Grad, 50 Minuten  
Gasherd Stufe 2

Den Biskuit in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Füllung Eigelb und Speisestärke mit etwas Maracuja-Nektar glatt-rühren.

Restlichen Nektar und Cream of Coconut in einem Topf zum Kochen bringen.

Die angerührte Speisestärke unterrühren.

Kurz durchkochen.

Auskühlen lassen.

Ingwer, Ananas und die Pistazien bis auf 4 Stück sehr fein hacken.

Butter und Rum esslöffelweise zur Maracuja-Creme geben.

Mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Creme verrühren.

1/3 der Buttercreme zur Seite stellen.

Die restliche Creme mit den feingehackten Zutaten mischen.

Den Boden aus der Form lösen.

Waagrecht 3 x durchschneiden, so dass 4 Böden entstehen.

Den unteren und die beiden mittleren Böden mit der Ananas-Ingwer-Creme bestreichen.

Aufeinandersetzen.

Den oberen Boden darauf setzen.

Die Torte rundherum mit der Buttercreme bestreichen.

2 El beiseite stellen.

Mit einem gezackten Teigschaber den Rand der Torte einkerben.

Auf der Tortenoberfläche 8 Stücke markieren.  
Die Orangen Scheiben vierteln, die Pistazien längs halbieren.

Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.  
Auf jedes markierte Torten Stück einen haselnussgroßen Tupfen spritzen.  
Ein Orangen Viertel und eine Pistazien Hälfte darauf setzen.  
Das Kakaopulver in die Mittestäuben.

Zubereitungszeit ca. 2 ½ Stunden  
Pro Stück ca. 645 kcal/2700 kJ  
6 g E, 45 g F, 47 g KH

### Zitronen Pfirsich Fächer Torte I 3 Ei M

Für ca. 8 Stück

#### 3 Eier

80 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 gehäufter El Backpulver  
1 Dose 850 ml Pfirsiche  
3 4 El Pfirsich Likör

150 ml Milch

#### 350 g Schlagsahne

1 Packung Mousse à la Vanille ohne Kochen  
Abrieb + Saft von ½ unbeh. Zitrone  
1 El Puderzucker

Die Eier trennen.  
Eiweiß und 3 El Wasser steif schlagen.  
Zucker, bis auf 1 Teelöffel, und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen.  
Eigelb einzeln unterrühren.  
Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben.  
Unterheben.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.  
Die Masse einfüllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Umluftherd 150 Grad

## Gasherd Stufe 2

Den Boden abkühlen lassen.

Pfirsiche abtropfen lassen.

2 Pfirsich Hälften in 16 dünne Spalten schneiden.

Restliche Pfirsiche in dicke Spalten schneiden.

Den Biskuit aus der Form lösen.

Waagrecht halbieren.

1 Boden in 10 12 Torten Stücke schneiden.

Den 2. Boden mit Likör beträufeln.

Den Formrand darum legen.

Den Boden mit dicken Pfirsich Spalten belegen.

Milch, 100 g Sahne und Cremepulver mit den Schneebesens des Handrührgerätes auf niedriger Stufe verrühren.

Zitronenschale und -Saft zufügen.

Dann auf höchster Stufe ca. 3 Minuten aufschlagen.

Zitronen Creme auf den Pfirsichen glattstreichen.

Ca. 3 Stunden kühl stellen.

Restliche Sahne und 1 Teelöffel Zucker steif schlagen.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Die Torte aus dem Tortenring lösen.

Mit 8 Sahne Spiralen verzieren.

8 Torten Flügel mit Puderzucker bestäuben.

Mit dünnen Pfirsich Spalten verzieren.

Flügel schräg auf die Spiralen legen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

übrige Tortenflügel anderweitig verwenden.

Zeitaufwand ca. 1 ¼ Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1630 kJ/390 kcal

E 6 g, F 18 g, KH 48 g

Zitronen Pfirsich Fächer Torte II 3 Ei M

Der Naschkatzen Genuss

Diese Pracht Stücke mit viel Obst sind herrlich cremig gefüllt.

Für ca. 16 Stücke

3 Eier

150 g Zucker  
2 Päckchen Vanille Zucker  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 gehäufte TL Backpulver  
1 Dose 850 ml Pfirsiche  
3 4 El Pfirsich Likör  
4 Blatt weiße Gelatine  
1 Zitrone unbeh.

500 g Schlagsahne

500 g Magerquark

1 El Puderzucker  
Backpapier

Die Eier trennen.

Das Eiweiß und 3 El Wasser steif schlagen.

75 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker dabei einrieseln lassen.

Die Eigelbe einzeln unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaum Masse sieben.

Vorsichtig unterheben.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 25 30 Minuten backen.

Den Boden 10 Minuten in der Form ruhen lassen.

Dann aus der Form lösen.

Auskühlen lassen.

Die Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen.

2 Pfirsich Hälften in 16 dünne Spalten schneiden.

Die restlichen Pfirsiche in dicke Spalten schneiden.

Den Biskuit aus der Form lösen.

Waagrecht einen dünnen Boden abschneiden.

Diesen Boden in 12 Torten Stücke schneiden.

Den dickeren Boden mit Pfirsich Likör beträufeln.

Den Springformrand darumlegen.

Den Boden mit den dicken Pfirsich Spalten belegen.

Für die Quark Creme Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Zitrone heiß waschen, trockentupfen.  
Die Schale fein abreiben.  
Die Frucht halbieren, von 1 Hälfte den Saft auspressen.

250 g Sahne steif schlagen.  
Quark, Zitronenschale und -Saft, den restlichen Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker verrühren.  
Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen.  
Mit 3 Ei Quark Creme verrühren.  
In den übrigen Quark rühren.  
Die Sahne vorsichtig unterheben.  
Quark Creme auf die Pfirsiche verteilen, glattstreichen.  
Die Torte 2 -3 Stunden kühl stellen.

In der Zwischenzeit die restliche Sahne steif schlagen.  
In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.  
Die Torte aus dem Tortenring lösen.  
Mit 8 Sahne Spiralen verzieren.  
8 Tortenflügel mit Puderzucker bestäuben.  
Mit dünnen Pfirsich Spalten verzieren.

Flügel schräg auf die Spiralen legen.  
restliche Flügel anderweitig verwenden.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde  
Wartezeit ca. 3 4 Stunden  
Backzeit 25- 30 Minuten  
Pro Stück ca. 240 Kalorien

Zitronen Pfirsich Flügel Torte 3 Ei M

Für ca. 8 Stück

3 Eier

80 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 TI Backpulver  
1 Dose 850 ml Pfirsiche  
4 Ei Pfirsich Likör  
1 Packung Gourmet Dessert „Zitronen Mousse Sahne Creme“ ohne Kochen

400 g Schlagsahne

1 Ei Puderzucker



Die Eier trennen.  
Eiweiß mit 3 El Wasser steif schlagen.  
Zucker und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen.  
Die Eigelbe nacheinander unterrühren.  
Mehl, Stärke und Backpulver unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser streichen.

[Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.](#)

Gasherd Stufe 2

Den Boden abkühlen lassen.

Die Pfirsiche abtropfen lassen.  
2 Hälften beiseite legen, die restlichen in Spalten schneiden.

Den Biskuit aus der Form nehmen.

1 dünnen Boden abschneiden.  
Diesen in 8 Torten Stücke schneiden.  
Den dickeren Boden mit Likör beträufeln.  
Einen Formrand darum legen.

Den Boden mit Pfirsichen belegen.

Die Zitronen Creme nach Packungsanweisung zubereiten.  
Auf die Pfirsiche streichen.  
Die Torte 3 Stunden kühl stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen.  
Den Formring lösen.  
Die Torte mit 8 Sahne Spiralen verzieren.  
Die Torten Flügel mit Puderzucker bestäuben.  
Mit den restlichen Pfirsichen verzieren.  
Auf die Spiralen legen.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden ohne Wartezeit  
[Pro Stück ca. 1510 Joule/360 Kalorien](#)

[Zitronen Sahne Torte Schoko Biskuit](#) M o

1 dreiteiliger Schoko Biskuit 26 cm Durchmesser

Für ca. 12 Stücke

### Für die Creme

100 ml Zitronen Likör

100 g Zucker

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

9 Blatt Gelatine

700 ml Sahne

40 g zartbittere Raspel Schokolade

### Für die Dekoration

400 ml Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

50 g gehackte Pistazien

50 g Mandelblättchen geröstet

½ Zitrone unbeh.

Für die Creme den Zitronen Likör mit Zucker und Zitronen Abrieb in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.  
Vom Herd nehmen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen.  
Abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen.  
Likör Mischung rasch unterrühren.

Den 1. Boden auf eine Tortenplatte legen.  
Mit einem Tortenring 26 cm Durchmesser umschließen.  
½ der Creme einfüllen.  
Den 2. Boden darauf legen.

Unter die restliche Creme Raspel Schokolade heben.  
Dann einfüllen.  
Den 3. Boden auflegen.  
3 -4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Tortenring entfernen.

Sahne für die Dekoration mit Vanillezucker steif schlagen.  
Mit einem Teil Sahne die Oberfläche und den Tortenrand einstreichen.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Torte in 12 Stücke teilen.  
Rand und Oberfläche der Torte mit Pistazien und Mandelblättchen einstreuen.

Auf jedes Torten Stück eine Sahne Spirale und 1 Sahne Tupfen spritzen.

Die Zitrone in ganz dünne Scheiben schneiden, diese vierteln.  
Je ein Viertel auf jede Sahne Spiral setzen.  
Diese dann noch mit einigen Mandelblättchen bestreuen.

Zitronen Torte Amaretto 4 Ei + 2 Eigelb M

### Für den Rührteig

125 g weiche Butter  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

### 2 Eier

### 4 El Amaretto Likör

175 g Mehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
50 g Amarettini ital. Mandel Makronen  
Fett f. d. Form

### Für die Füllung

6 Blatt Gelatine  
2 Zitronen davon 1 unbeh.

### 4 Eigelbe + 2 Eiweiße

100 g + 1 TL Zucker

### 300 g Schlagsahne

60 g gehackte Pistazienkerne/Mandeln  
evtl. 5 6 Zitronen Scheiben unbeh.  
Amarettini  
evtl. Melisse f. d. Verzierung

Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren.  
Die Eier nacheinander unterrühren.  
Den Likör zufügen.  
Mehl und Backpulver mischen, unterrühren.  
Amarettini unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser geben, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 18 20 Minuten backen

Gasherd Stufe 3

Den Boden aus der Form lösen.  
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Creme Gelatine kalt einweichen.  
Unbeh. Zitrone abwaschen, trockenreiben.  
Die Schale fein abreiben.  
Beide Zitronen auspressen.

Eigelb und 100 g Zucker cremig rühren.  
8 El Zitronensaft und -schale zufügen.  
Die Gelatine ausdrücken, auflösen.  
Erst mit 5 El der Eigelb Creme verrühren.  
Dann mit dem Rest der Creme verrühren.  
Kühl stellen, bis sie halbfest ist.

Eiweiß und 200 g Sahne getrennt steif schlagen.  
Unter die Creme ziehen.  
Creme auf dem Kuchen glatt verstreichen, dabei auch etwas am Rand.  
Evtl. mit einem Löffel Wellen in die Creme streichen.  
Pistazien an den Rand drücken.  
Die Torte 4- 5 Stunden kühl stellen.

Restliche Sahne mit 1 Tl Zucker steif schlagen.  
Die Torte mit Zitronen Scheiben, Sahne, Amarettini und evtl. Melisse verzieren.

Wein

Zitronen Creme Torte Erdbeer 1 Ei M

Für den Knetteig

250 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone  
125 g Butter

1 Ei

### Für den Belag

750 g Erdbeeren  
50 g Zucker  
2 El Grenadine Sirup  
2 Tüte roter Tortenguss

### Für die Creme

1 Tüte Götterspeise „Zitrone“  
1/8 Liter Weißwein  
175 g Zucker

### 200 g Frischkäse

2 Tüte Vanillezucker  
4 El Zitronensaft

### ½ Liter Sahne

Zitronen Scheiben

Aus Butter, Ei, Zucker, Salz, Zitronenschale und Mehl einen Knetteig bereiten

Diesen kalt stellen

Inzwischen Erdbeeren waschen, halbieren, mit Zucker bestreuen

Den Teig ausrollen

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen

Mehrmals mit einer Gabel einstechen

Im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen

In der Form abkühlen lassen

Erdbeeren abtropfen lassen

Flüssigkeit mit Wasser auf ½ Liter auffüllen

Grenadine Sirup zugeben

½ der Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen

1 Tüte Tortenguss nach Anweisung mit ¼ Liter Erdbeersaft zubereiten

Über die Erdbeeren verteilen

Götterspeise mit Weißwein verrühren

Ca. 10 Minuten quellen lassen

Zucker zufügen  
Unter Rühren auf schwacher Hitze auflösen  
Abkühlen lassen

Frischkäse mit Vanillezucker und Zitronensaft verrühren  
Dann die Götterspeise zufügen  
Steifgeschlagene Sahne unter die halb feste Masse heben  
Auf die Erdbeer Schicht geben, glattstreichen  
Fest werden lassen

Die restlichen Erdbeeren darüber verteilen  
Das 2. Tüte Tortenguss ebenfalls nach Anweisung mit Erdbeersaft zubereiten  
Darüber gießen  
Fest werden lassen

Vorsichtig das Backtrennpapier von Rand und Boden entfernen  
Die Torte mit Zitronen Scheiben garnieren

Zitronen Joghurt Torte Mürbteig 1 Eigelb M

#### Für den Teig

100 g Mehl  
75 g gemahlene Mandeln  
100 g Butter  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

#### Für die Creme

Abrieb + Saft von 2 Zitronen  
10 Blatt weiße Gelatine

3 Becher Sahne je 200 g

3 Becher Joghurt

150 g Zucker  
1 Prise Salz

#### Für den Guss

100 ml Rotwein/roter Saft

200 g Johannisbeere Gelee  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Blatt weiße Gelatine  
Sahne f. d. Verzierung  
Zitronen Scheiben f. d. Verzierung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen.  
Diesen einige Zeit kaltstellen.

Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

Für die Creme Joghurt, Zucker, Salz, Zitronensaft und -schale verrühren.  
Die Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren.

Die Sahne steif schlagen.  
Unterheben.

Die Creme auf den Mürbteig Boden streichen.

Für den Guss Rotwein/Saft mit Johannisbeere Gelee und Vanillezucker erwärmen.

Die Gelatine darin auflösen.

Den Guss gleichmäßig auf der Creme verteilen.

Mit Sahne und Zitronen Scheiben verzieren.

Nach Belieben kann man auf den Mürbteig Boden einen dünnen Biskuit geben.

### Zitronen Joghurt Torte Rotwein Gelee M

1 Biskuitboden

Für die Creme

10 Blatt weiße Gelatine

4 Blatt rote Gelatine

3 Becher + 150 g Vollmilch Joghurt

150 g Zucker

1 Prise Salz

Abrieb + Saft von 3 Zitronen

3 Becher je 200 g Schlagsahne

100 ml Rotwein

200 g rotes Johannisbeere Gelee

1 Päckchen Vanillezucker

Zitronen Scheiben Stückchen

Die Gelatine getrennt einweichen.  
Joghurt, Zucker, Salz, Zitronenschale und -Saft verrühren.  
Die Gelatine ausdrücken, auflösen.  
In die Joghurt Creme einrühren.  
Zugedeckt kaltstellen.

2 Becher Sahne steif schlagen.  
Unter die leicht gelierende Creme heben.  
Auf den Biskuit Boden geben.  
Ca. 2 Stunden kaltstellen.

Den Rotwein erwärmen.  
Die Gelatine darin auflösen.  
Das Gelee einrühren.  
Etwas erkalten lassen.

Auf die Zitronen Creme streichen.  
Mit Sahne und Zitronen Stückchen verzieren.

Zitronen Joghurt Torte Rotwein Guss 1 Eigelb M

### Zutaten für den Teig

100 g Mehl,  
75 g gemahlene Mandeln,  
100 g Butter,  
50 g Zucker,  
1 Tüte. Vanillezucker,

1 Eigelb.

### Zutaten für die Creme

abgeriebene Schale und Saft von 2 Zitronen,  
10 Blatt weiße Gelatine,

3 Becher Sahne je 200 g,

3 Becher Joghurt,

150 g Zucker,  
1 Prise Salz.

### Zutaten für den Guss

100 ml Rotwein oder roter Saft,



200 g Johannisbeergelee,  
1 Tüte. Vanillezucker,  
4 Blatt weiße Gelatine,  
Sahne und Zitronenscheiben zum Verzieren.

### Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen, einige Zeit kaltstellen. Bei **200 Grad 10 Minuten backen.**

Für die Creme Joghurt, Zucker, Salz, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Mürbteigboden streichen.

Für den Guss Rotwein oder Saft mit Johannisbeergelee und Vanillezucker erwärmen. Gelatine darin auflösen. Den Guss gleichmäßig auf der Creme verteilen. Mit Sahne und Zitronenscheiben verzieren. Nach Belieben kann man auf den Mürbteigboden einen dünnen Biskuit geben.

### Zitronen Joghurt Torte Rotwein Guss M o

1 dünner Biskuit Boden

12 Blatt Gelatine

3 Becher Joghurt je 150 g

100- 150 g Zucker

1 Prise Salz

Saft von 2 Zitronen

3 Becher Schlagsahne

### Für den Guss

100 ml Rotwein

200 g rotes Johannisbeere Gelee

1 Päckchen Vanillezucker

3 -4 Blatt Gelatine

Joghurt, Zucker, Salz, Zitronensaft verrühren.

Die Gelatine einweichen, auflösen.

Dann in die Joghurt Creme rühren.

Kaltstellen.

Ansteifen lassen.

2 Becher Sahne steif schlagen.

Unter die leicht gelierende Creme heben.

Einen Tortenring um die Biskuit Platte legen.  
Die Creme einfüllen, glattstreichen.

Für den Guss Rotwein erwärmen.  
Die Gelatine darin auflösen.  
Das Gelee einrühren.  
Etwas kalt stellen.

Einen Spiegel auf die Joghurt Creme gießen.  
Kalt stellen.

Den Tortenring von der gesteiften Torte lösen.

Die Sahne steif schlagen.  
Verzieren.

### Zitronen Sherry Torte 1 Ei + 3 Eigelb M

Für ca. 12 Stück

Für den Boden  
200 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker

1 Ei

#### Für die Füllung

2 Zitronen  
7 Blatt weiße Gelatine

3 Eigelbe

80 ml trockener Weißwein  
40 ml Cream Sherry  
80 g Zucker

400 g Sahne

#### Außerdem

Springform 26 cm Durchmesser  
Fett f. d. Form  
Backpapier und Trockenerbsen zum Blindbacken

kandierte Zitronen Scheiben

### Borken Schokolade

Für den Boden alle Zutaten rasch verkneten.  
In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig ausrollen.  
Die Springform damit auskleiden.  
Ca. 3 cm hohen Rand formen.  
Boden mit Backpapier und Erbsen beschweren.

Erst  $\frac{1}{4}$  Stunde, danach ohne Papier und Erbsen 10 -15 Minuten backen.

Für die Füllung die Zitronen halbieren.  
Die Schale einer Hälfte abreiben.  
Die Früchte auspressen.

Die Gelatine kalt einweichen.  
Eigelb, Wein, Sherry und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen.  
Ausgedrückte Gelatine darin auflösen.  
Kühlen.

Die Sahne steif schlagen.  
Unter die halb feste Creme heben.

Auf den kalten Boden streichen.  
Die Torte 2- 3 Stunden kühlen.

Zum Abschluss verzieren.

Zubereitung ca. 40 Minuten  
Kühlen insgesamt 3  $\frac{1}{2}$  Stunden

Backen ca.  $\frac{1}{2}$  Stunde

Zitronen Torte aufwendig 5 Ei M

Für den Haselnuss Boden

125 g gemahlene Haselnüsse

3 Eier

75 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker

### Für den Biskuit Boden

1 heller Wiener Tortenboden im Handel erhältlich

### Für die Füllung

4 unbeh. Zitronen  
6 Blatt helle Gelatine

### 2 Eier

150 g Zucker  
1/8 Liter Weißwein

1/4 Liter süße Sahne

Für die Dekoration

1/2 Liter süße Sahne

2 Päckchen Sahnefestiger  
2 gehäufte El Zucker  
1 Limette  
Zitrone

Für den Haselnuss Boden Eigelb, Zucker und Vanille Zucker weißschaumig rühren.

Eiweiß steif schlagen.  
Dann auf die Eigelbcreme häufen.  
Die Nüsse unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser füllen.

Bei 160 Grad ca. 50 Minuten backen.

Gasherd Stufe 1

Für die Füllung die Zitronen dünn abschälen.  
Die Schale in Streifen schneiden.  
Dann mit 1/2 Tasse Wasser ca. 3 Minuten dünsten.

Die Zitronen auspressen.

Die Gelatine einweichen.

Eier und Zucker gut verrühren.

Wein und Zitronensaft aufkochen.  
Dann zur Ei Creme gießen.  
Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.  
Erkalten lassen.

Bevor die Creme zu stocken beginnt, die steif geschlagene Schlagsahne unterheben.

Den Springformrand auf eine mit Tortenpapier belegte Platte stellen.

Die Böden längs halbieren.  
Je 1 Hälfte in die Form legen.  
Darauf die Creme füllen.  
Mit den übrigen Böden bedeckt 2- 3 Stunden kalt stellen.

Für die Dekoration Sahne mit Sahnefestiger und Zucker steifschlagen.  
Die Torte garnieren.

12 Stücke je 505 kcal/2110 kJ

Zitronen Torte II Böden 5 Ei M

12 Stücke je 505 kcal/2110 kJ

Für den Haselnuss Boden  
125 g gemahlene Haselnüsse

3 Eier

75 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker

Für den Biskuit Boden

1 heller Wiener Tortenboden im Handel erhältlich

Für die Füllung

4 unbeh. Zitronen  
6 Blatt helle Gelatine

2 Eier

150 g Zucker  
1/8 Liter Weißwein

¼ Liter süße Sahne

## Für die Dekoration

### ½ Liter süße Sahne

2 Päckchen Sahnefestiger  
2 gehäufte Ei Zucker  
1 Limette  
1 Zitrone

Für den Haselnuss Boden Eigelb, Zucker und Vanille Zucker weißschaumig rühren.

Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelb Creme häufen.  
Die Nüsse unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser füllen.

Bei 160 Grad ca. 50 Minuten backen.

Gasherd Stufe 1

Für die Füllung die Zitronen dünn abschälen.

Die Schale in Streifen schneiden.

Mit ½ Tasse Wasser ca. 3 Minuten dünsten.

Die Zitronen auspressen.

Die Gelatine einweichen.

Eier und Zucker gut verrühren.

Wein und Zitronensaft aufkochen, zur Ei Creme gießen.

Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Erkalten lassen.

Bevor die Creme zu stocken beginnt, die steifgeschlagene Schlagsahne unterheben.

Den Springformrand auf eine mit Tortenpapier belegte Platte stellen.

Die Böden längs halbieren.

Je eine Hälfte in die Form legen.

Darauf die Creme füllen.

Mit den übrigen Böden bedeckt ca. 2 3 Stunden kalt stellen.

Für die Dekoration Sahne mit Sahnefestiger und Zucker steif schlagen.

Die Torte garnieren.

## Alles andere

Zitronen Aranca Torte 1 Ei M

2 Teige

### Für den Knetteig

150 g Weizenmehl

40 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

100 g kalte Butter

Alles zu einem Mürbeteig verarbeiten

Den Teig auf dem Boden einer Springform 26 cm Durchmesser ausrollen  
Mehrere Male mit einer Gabel einstechen

Bei 200- 225 Grad ca. ¼ Stunde backen

Den Boden sofort nach dem Backen vom Springform Boden lösen  
Aber erst, wenn er erkaltet ist, auf eine Tortenplatte legen

### Für den BISKUITTEIG

1 Ei und

3 Ei warmes Wasser schaumig rühren

Nach und nach

75 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker hinzugeben

So lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist

100 g Weizenmehl und

3 g Backpulver mischen, darüber sieben und unter die Eicreme ziehen aber nicht rühren

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser füllen

Sofort bei 175 200 Grad ca. 20 25 Minuten backen

Den Tortenboden gut auskühlen lassen

Für die Füllung 1 Tüte Aranca „Zitrone Geschmack“,

200 ml Wasser,

125 ml Sahne nach der Vorschrift auf dem Tüte zubereiten

Die Creme kalt stellen, damit sie fester wird

100 g Vollmilch Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad zur geschmeidigen Masse rühren  
Den Knetteig Boden damit bestreichen  
Den Biskuit Boden darauf legen  
Zunächst mit 3 El Ananas Konfitüre und dann mit der Creme bestreichen  
Kalt stellen

2 gestrichene Tl gemahlene, weiße Gelatine mit 3 El kaltem Wasser anrühren  
10 Minuten zum Quellen stehen lassen

Dann unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist  
Kühl stellen

375 ml Sahne fast steif schlagen  
Die lauwarme Gelatine Lösung und  
30 g gesiebten Puderzucker hinzufügen  
Die Sahne vollkommen steif schlagen  
Bergartig auf die Torte streichen  
Mit einem Messer Verzierungen in die Sahne drücken

50 g Vollmilch Schokolade raspeln  
Den Rand und die Mitte der Torte damit bestreuen

Zitronen Biskuit Torte 4 Ei M

Mit luftiger Sahne gefüllt

Für ca. 12 Stücke

4 Eier

100 g Zucker  
2 Tüte Vanille Zucker  
60 g Mehl  
60 g Speisestärke

500 ml Sahne

2 Tüte Sahnesteif  
40 g Puderzucker  
2 El Zitronensaft

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen

Umluftherd 155 Grad



Den Boden einer kleinen Springform 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen

Die Eier trennen

Eigelbe mit Zucker und 1 Tüte Vanille Zucker schaumig schlagen

Das Eiweiß steif schlagen

Mehl und Stärke mischen, über die Eigelb Masse sieben, unterziehen

Eischnee unterheben

Die Masse in die Form füllen

Ca. 25 30 Minuten backen

Aus der Form lösen

Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen

Die Sahne mit Sahnesteif, 1 Tüte Vanille Zucker und Puderzucker steif schlagen

Den Zitronensaft unterziehen

Den BISKUIT waagrecht halbieren

1/3 der Sahne auf den unteren Boden streichen

Mit dem oberen Boden bedecken

Die Torte mit ½ der übrigen Sahne überziehen

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen

In 12 dicken Tupfen aufspritzen

Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen

Die Torte nach Belieben mit kandierten Zitronen Scheiben sowie mit Zitronen Melisse Blättchen garnieren

Zubereitung ca. 1 Stunde

Pro Stück ca. 250 kcal

E 4 g F 15 g KH 24 g

Tipp

Den unteren Boden zuerst mit Himbeer Gelee, dann mit der Zitronen Sahne bestreichen

Das gibt zusätzlich eine herrlich aromatische Note

Zitronen Creme Torte 8 Ei M

Gelee Früchte

Für 12 Stück

Butter f. d. Form

Mehl f. d. Form

### 6 Eier getrennt

175 g Zucker

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

1 Prise Salz

75 g Mehl

25 g Speisestärke

### Für Füllung + Belag

#### 2 Eier

275 g Zucker

Abrieb + Saft von 1 unbeh. Zitrone

50 g Mehl

½ Liter süße Sahne steif geschlagen

Gelee Zitronen f. d. Garnitur

Gelee Orangen f. d. Garnitur

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen

Gasherd Stufe 2

Die Springform mit Butter einfetten

Mit Mehl ausstreuen

Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Salz mit 2 El kaltem Wasser in einer Schüssel verrühren

Mit dem Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe ca. 5 Minuten hell-schaumig schlagen

Mehl und Speisestärke vermischen

Mit dem Teigschaber unter die Eigelb Masse ziehen

Die Eiweiß sehr steif schlagen

Unter die Masse heben

Die Masse in die Form füllen

### Im Ofen ca. ¾ Stunde goldbraun backen

Den Boden aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen

Abkühlen lassen

Für Füllung + Belag Eier, Zucker und Zitronensaft schaumig schlagen

Zitronensaft mit Wasser auf 275 ml auffüllen

Zusammen mit dem Mehl in die Eigelb Masse rühren

Die Zitronen Creme nun in einen Topf gießen  
Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen  
5 7 Minuten unter Rühren kochen lassen, bis die Creme dick und glatt ist  
Vom Herd nehmen  
Abkühlen lassen

Die steif geschlagene Sahne unter die Zitronen Creme ziehen

Den Boden 2 x wagerecht durchschneiden  
Die beiden unteren Schichten mit Zitronen Creme bestreichen  
Die Torte zusammensetzen  
Dann obenauf an den Seiten mit Creme bestreichen  
Den oberen Rand mit Gelee Früchten garnieren

Zitronen Eis Torte 5 Eiweiß M o

Raffiniert und lässt sich gut vorbereiten

Baiser Boden vom Bäcker oder für den Baiser Boden

5 Eiweiß M  
200 g Zucker  
150 g Puderzucker  
20 g Speisestärke

150 g dunkle Kuvertüre

Für die Füllung

¾ Liter Zitronen Eiscreme

¼ Liter Schlagsahne

einige Zitronen Scheiben  
etwas Zitronenschale

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten  
ohne Zubereitungs- und Backzeit für den Baiser Boden

Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen  
Zucker nach und nach zugeben  
Puderzucker mit Speisestärke sieben, unter den Eischnee ziehen

½ in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle füllen

Spiralförmig auf den Springform Boden Springform 24 cm Durchmesser,  
am Boden und Rand mit Backpapier ausgelegt spritzen, bis der Boden  
ganz bedeckt ist

Dabei in der Mitte beginnen

3 Ringe als Rand übereinander spritzen

Einen Kreis aus Backpapier 24 cm Durchmesser ausschneiden

Diesen in 10- 12 Torten Stücke teilen und schneiden

Diese mit Abstand auf ein gefettetes BACKBLECH legen

Die restliche Baiser Masse mit dem Spritzbeutel wellenförmig auf die Drei-  
ecke spritzen

Backblech und Springform auf dem Rost in den Ofen schieben

Trocknen lassen

Im vorgeh. Ofen bei 80 Grad ca. 3 Stunden trocknen lassen

Heißlufttherd ca. 60 Grad, nicht vorgeh.

Gasherd Stufe 1, vorgeh.

Im ausgeschalteten Ofen erkalten lassen

Aus der Form lösen

Papier abziehen

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen

Baiser Boden und Rand damit auspinseln

Zitronen Eiscreme antauen lassen

Geschmeidig rühren

Sahne steif schlagen

Mit Eis Creme vermengen

In den Boden füllen

Bis zum Servieren in die Tiefkühltruhe stellen

Mit den Baiser Dreiecken belegen

Mit Zitronen Scheiben und Schale garnieren

Zitronen Eischnee Torte 2 Ei + 1 Eigelb

Für ca. 8 Stück

Für den Boden

100 g Butter  
50 g Puderzucker  
150 g Mehl

1 Eigelb

### Für die Creme

ca. 3 Zitronen  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone  
125 g Zucker  
1 TL 5 g Butter  
30 g Speisestärke

2 Eigelbe

### Zum Überbacken

2 Eiweiß

20 g Zucker  
einige Spritzer Zitronensaft

Fett in Flöckchen mit dem Puderzucker verrühren.  
Mehl und Eigelb unterarbeiten.  
Alles zu einem glatten Teig verkneten.  
Ca. ½ Stunde kühl stellen.

Den Teig rund 22 cm Durchmesser ausrollen.

In eine gefettete Springform 20 cm Durchmesser legen.  
Die Ränder andrücken.  
Ca. ¼ Stunde kühlen.

Den Boden im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 12 15 Minuten backen.

Anschließend auskühlen lassen.

Für die Creme Zitronen auspressen.  
100 ml Saft abmessen.  
150 ml Wasser, Zitronensaft und -schale, Zucker und Butter aufkochen.  
Speisestärke mit wenig Wasser glatt rühren.  
In die kochende Flüssigkeit rühren.  
Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ausquellen lassen.  
Den Topf vom Herd ziehen.

Eigelb verquirlen, unter die Creme ziehen.  
Die Creme etwas abkühlen lassen.

Gleichmäßig auf den Teigboden streichen.  
Weitere ½ Stunde kühl stellen.

Zum Überbacken Eiweiß steif schlagen.  
Zucker dabei einrieseln lassen.  
Zitronensaft kurz darunterschlagen.

Die Torte aus der Form lösen.  
Mit dem Eischnee einstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 225 Grad ca. 6- 8 Minuten goldbraun überbacken.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 300 kcal

E 4 g, F 14 g, KH 41 g

Zitronen Joghurt Torte 1 Ei + 1 Eigelb M

Ostern

Traumhafte Torte.  
Allerfeinstes aus der Backstube.  
Mit erfrischend leichter Creme.

Für ca. 12 Stück

75 g Butter  
125 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz

1 Ei

1 Eigelb

75 g Mehl  
25 g Stärke  
½ TL Backpulver

2 ½ EI Milch

200 g Joghurt

Saft + Abrieb von 1 unbeh. Zitrone  
4 Blatt weiße Gelatine

375 ml Sahne

12 Zuckereier  
12 Butter Gebäck Hasen

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Umluftherd 155° Grad

Butter mit 75 g Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren.  
Ei und Eigelb dazugeben.  
Weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist.  
Mehl, Stärke und Backpulver mischen.  
Im Wechsel mit der Milch unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm Durchmesser füllen.  
Glatt streichen.

Ca. 25 30 Minuten backen.

Aus der Form nehmen.  
Abkühlen lassen.

Den Tortenring um den Boden stellen.  
Joghurt, Zitronensaft, -schale und 50 g Zucker verrühren.  
Gelatine einweichen.  
Auflösen.  
In dünnem Strahl unter die Joghurt Creme rühren.  
Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 250 ml Sahne steif schlagen.  
Unterheben.

Auf den Tortenboden geben.  
Ca. 3 Stunden kalt stellen.

Den Tortenring entfernen.  
Übrige Sahne steif schlagen.  
12 Tupfen auf die Torte spritzen.  
Auf jeden 1 Zucker Ei setzen.  
Gebäck Hasen vorsichtig an den Tortenrand drücken.

Die Tortenoberfläche evtl. mit Melisse und kandierten Zitronen Scheiben garnieren.

Zubereitung ca.  $\frac{3}{4}$  Stunde  
Pro Stück ca. 290 kcal  
E 4 g F 19 g KH 27 g

Zitronen Mini Torte Ostern 1 Ei + 1 Eigelb M

Für 1 Mini Torte

Buttergebäck Hasen mit Vollmilch Schokolade, z. B. von Bahlsen

75 g Butter

65 g Zucker

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 Eigelb

75 g Mehl

25 g Speisestärke

½ TL Backpulver

2 3 EI Milch

Für die Creme

200 g Vollmilch Joghurt

Abrieb + Saft von 1 unbeh. Zitrone

50 g Zucker

4 Blatt weiße Gelatine

250 g Schlagsahne

Für die Verzierung

125 g Schlagsahne

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

15 gelbe Zucker Eier

15 grüne Zucker Eier

einige Blättchen Zitronen Melisse

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

Ei und Eigelb zuführen.

Weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen.

Abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte kleine Springform füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 25 30 Minuten backen.



Abkühlen lassen.

Einen Tortenring um den Boden legen.  
Joghurt, Zitronenschale und Zitronensaft sowie Zucker verrühren.  
Die Gelatine einweichen.  
Nach Packungsanweisung auflösen.  
Unterrühren.

Die Sahne steif schlagen.  
Dann unterheben.  
Die Creme auf den Tortenboden füllen.  
Fest werden lassen.  
Dafür ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne steif schlagen.  
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.  
Die Sahne Tuffs auf die Torte spritzen.  
Mit feingeschnittenen Zitronenschalen Streifen, Zucker Eiern und Zitronenmelisse verzieren.  
Knusperzarte Butter Gebäck Hasen mit der Vollmilch Schoko Seite vorsichtig an den Tortenrand drücken.

Tipp

Wenn Sie die Zitronen Torte nicht zu Ostern backen wollen, können Sie den Rand auch mit Waffelecken von Bahlsen dekorieren.  
Und statt der Oster Eier nehmen Sie Liebesperlen oder Back Dekorationen von Schwartau.

Zitronen Mousse Torte 4 Ei M

Für ca. 12 Stück

Für Boden und Raspel

100 g Vollmilch Kuvertüre

100 g Halbbitter Kuvertüre

Für Füllung + Belag

5 Blatt weiße Gelatine  
4 Zitronen unbeh.

4 Eier

80 g Zucker

200 ml Sahne

### Außerdem

Marmorplatte  
Springform 22 cm Durchmesser  
Backpapier

Zubereitung ca. 50 Minuten  
Gefrieren ca. 6 Stunden

Springform mit Backpapier auskleiden.

Kuvertüren schmelzen.  
1/3 auf eine Marmorplatte streichen.  
Beiseite stellen.

Übrige Kuvertüre in die Form füllen.  
Boden und Rand damit ausschwenken.  
Kühlen.

Gelatine einweichen.  
Zitronen waschen, trockentupfen.  
Von 3 Stück Zesten abziehen, von der 4. die Schale abreiben, alle auspressen.

Eier trennen.  
Eigelbe, Zucker schaumig schlagen.  
Zitronenschale und -Saft erwärmen.  
Gelatine darin auflösen.  
Kühlen.

Unter die Ei Masse rühren, evtl. nachsüßen.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen.  
Beim Gelieren der Creme erst Eischnee, dann Sahne unterheben.  
6 Stunden gefrieren lassen.

Schokospäne von der Marmorplatte schaben.  
15 -30 Minuten vor dem Servieren Springform und Backpapier entfernen.  
Die Torte antauen lassen.

Zitronen Omelette Torte 8 Ei M

2 unbeh. Zitronen

## Für den Teig

8 Eier .

200 g Puderzucker

Salz

50 g Stärkemehl

## Für die Füllung

½ Liter Sahne

2 Päckchen Vanille Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

## Für die Verzierung

50 g Puderzucker

Die Zitronen heiß abwaschen und die Schale abraspeln.

1 Zitrone auspressen.

Für den 1. Boden 4 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

50 g Puderzucker langsam einrieseln lassen.

Alles zu einer festen Baiser Masse verschlagen.

Das Eigelb, 50 g Puderzucker, Salz, 1 El Zitronensaft zu einer cremigen Masse schlagen.

25 g Stärkemehl zufügen und verrühren.

Die Eigelb Masse zum Eischnee geben, unterheben.

Nun die Eischaum Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser füllen, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 150 Grad ca. 40 Minuten backen.

Den Kuchen etwas auskühlen lassen.

Dann vorsichtig aus der Form lösen.

Auf die gleiche Art einen 2. Boden herstellen.

Die Böden auskühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit dem restlichen Zitronensaft ca. 4 El, Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

Die Böden mit der Sahne füllen.

Die Torte mit Puderzucker und Zitronenraspel verzieren.

## Zitronen Schaum Torte 4 Ei

### Für den Teig

210 g Mehl,  
¼ TI Salz,  
100 g kalte Butter,  
25 g Schweineschmalz,  
3 El kaltes Wasser

### Für die Füllung

1 P. Gelatinepulver,  
2 Tassen feiner Zucker,  
1 Prise Salz,

### 4 Eier,

8 El Zitronensaft,  
4 El kaltes Wasser,  
2 TI abgeriebene Schale einer Zitrone,

Gelatine mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz vermischen, das geschieht am besten gleich in einem Stieltopf, den man in ein Wasserbad setzen kann oder in einem Wasserbadtopf. In einem anderen Gefäß die Eigelb mit dem Zitronensaft und den 4 El Wasser sehr gut cremig schlagen Rührbesen der Küchenmaschine. Zu der Gelatine geben und den Stieltopf über kochendes Wasser setzen. Unter ständigem Rühren die Gelatine und den Zucker zur völligen Auflösung bringen. Aus dem Wasserbad nehmen und die geriebene Zitronenschale einrühren. In eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen und gelegentlich umrühren., bis die Masse gerade beginnt anzuziehen. Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifen Schnee schlagen und unter die Eigelbmischung ziehen, dabei schaufelnde Bewegungen mit einem Spatel machen, bis keine weißen Streifen mehr zu sehen sind. Die Masse dann in den vorgebackenen Mürbteigboden füllen der dazu noch in der Form bleiben sollte. Im Kühlschrank steif werden lassen. Zum Anrichten kann man die Oberfläche mit Schlagsahne und kandierten Zitronenstückchen garnieren. In Ermangelung kandierter Früchte, evtl. feine Späne von Zitronenschale verwenden.

## Zitronen Schaum Torte 6 Eiweiß M o

## 1 Biskuit Tortenboden -

100 g Blockschokolade

### 6 Eiweiß

250 g Zucker

Saft von 2 Zitronen

8 Blatt weiße Gelatine

kandierte Zitronen Scheiben

Den Boden mit 50 g im Wasserbad aufgelöster Blockschokolade bestreichen.

Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen.

Saft, Schale und aufgelöste Gelatine unter den Eischnee heben.

Die Masse kuppelförmig auf den Boden häufen.

2 Stunden gut kühlen.

Mit der restlichen geschmolzenen Schokolade und den Zitronen Scheiben verzieren.

## Zitronen Torte 4 Ei M

USA

125 g Margarine

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

### 4 Eigelbe

50 g Mehl

2 TL Backpulver

### 2 EI Milch

Die Zutaten der Reihe nach verarbeiten.

Teig ist für 2 Böden in 2 Backformen.

4 Eiweiß und 200 g Zucker steifschlagen.

Die Böden werden mit Eischnee bestrichen, dann gehobelte Mandeln darüberstreuen.

Jeder Boden wird bei 175- 200 Grad ca. ½ Stunde gebacken.

Für die Füllung 2 Becher Sahne, 1/8 Liter Wasser, 100 Zucker, 3 Tl Gustin, Saft von 3 Zitronen, Wasser, Zucker und Saft kochen. Vom Herd nehmen.

Angerührtes Gustin dazugeben, kurz aufkochen lassen. Wenn die Masse kalt ist, steifgeschlagene Sahne zugeben.

Den unteren Boden auf eine Platte setzen. Springformrand drum herum stellen. Die Füllung aufstreichen. Den 2. Boden darauf setzen. Kalt stellen.

1 Tag gut durchziehen lassen.

### Zitronen Torte altes Rezept 2 Ei M

Für 4 Personen

#### 2 Eier getrennt

200 g Kristallzucker  
60 g Butter  
60 g Mehl

#### ¼ Liter Milch

3 El Zitronensaft  
Abrieb von 1 Zitrone

Die Eigelbe mit dem Zucker und der weichen Butter verrühren. Mehl, Milch, Zitronensaft und Zitronenschale zugeben.

Die Eiweiße steif schlagen. Unter die Mischung heben.

In eine 1 Liter fassende Tortenform füllen.

In das tiefe Backblech setzen, das halb mit Wasser gefüllt ist.

Im Ofen bei 175 Grad ca. 40 -50 Minuten backen, bis die Mischung fast fest ist.

Gasherd Stufe 1 ½

## Zitronen Torte Baiser 4 Ei + 1 Eiweiß M

Raffiniert.  
Lässt sich vorbereiten.

Für ca. 12 Stücke

### Für den Mürbeteig

160 g Mehl  
100 g Butter/Margarine  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

### Außerdem

Mehl zum Ausrollen  
Erbsen/Linsen zum Blindbacken

### Für die Konditor Creme

¼ Liter Milch

### 2 Eigelbe

80 g Zucker  
20 g Speisestärke  
Zucker zum Bestreuen

### Für die Zitronen Creme

2 Zitronen unbeh.

### 2 Eier

100 g Zucker  
100 g Butter

### Für die Baiser Masse

### 3 Eiweiß

1 Prise Salz  
150 g Zucker  
1 El Zitronensaft

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben.  
Mit den Knethaken des Handrührers zu einem Teig verkneten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal rasch mit den Händen durchkneten.

Dann den Teig zu einer Kugel formen.

In Folie wickeln.

Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

In eine Tartenform/Springform 28 cm Durchmesser legen.

Das Backpapier auf den Teig legen.

Erbsen oder Linsen darauf schütten.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad mittlere Einschubleiste ca. 20 Minuten vorbacken.

Dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.

Den Teig weitere 5 10 Minuten backen.

Für die Konditor Creme alle Zutaten in einem Topf vermengen.

Zum Kochen bringen, dabei ständig umrühren.

Die Creme in eine Schüssel geben.

Mit etwas Zucker bestreuen.

Kalt stellen.

Für die Zitronen Creme die Zitronen fein abreiben.

Auspressen.

Ca. 6 El Zitronensaft und die Zitronenschale mit den Eiern und dem Zucker in eine Metallschüssel geben.

Über Wasserdampf zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

Das dauert ca. 5- 10 Minuten.

Die Butter in kleinen Stücken unterrühren.

Die Zitronen Creme kalt werden lassen.

Dann mit der Konditor Creme vermengen.

Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Für die Baiser Masse das Eiweiß zusammen mit dem Salz mit den Quirlen des Handrührers zu steifem Schnee schlagen.

Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

Dann den Zitronensaft zufügen.

So lange weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst und sich eine schnittfeste, glänzende Masse gebildet hat.



Den Torten Boden mit der Zitronen Creme füllen.  
Darauf die Baiser Masse streichen.  
Mit einer Palette oder einem Löffel Spitzen ziehen.

Unter dem Grill in ca. 30 Sekunden goldbraun backen.

Ca. 2 Stunden fertig stellen.

Pro Stück ca. 344 kcal/1439 kJ  
Pro Stück ca. 5 g E, 16 g F, 44 g KH

### Zitronen Torte Barbara 7 Ei

Diese Zitronen Torte stammt aus dem Süden Frankreichs, wo die Zitronen Bäume wachsen, außergewöhnlich.  
Sie schmeckt erfrischend fruchtig an einem heißen Sommernachmittag.

#### Für den Teig

250 g Mehl  
125 g Butter/Margarine  
20 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

#### Für den Belag

2 ungespritzte Zitronen  
200 g Zucker

6 Eier getrennt

100 g Butter

Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken.  
Zucker, Vanillezucker und Salz hineingeben und das Ei hinzufügen.  
Von der Mitte etwas mit der Hand verrühren.  
An den Rand Butter in Flöckchen geben und rasch zusammenkneten.  
Kalt stellen.

Ausrollen.

Eine Tartenform/Springform mit ca. 2 cm Randhöhe damit auslegen.

Bei ca. 175 Grad ca. 10 Minuten vorbacken.

Von den Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Zucker mit den Eigelben schaumig rühren.  
Die zerlassene, erkaltete Butter hinzugeben.  
Zitronenschale unterrühren, nach und nach den Saft hinzufügen.

Eiweiße mit 1 Prise Zucker sehr steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

Auf den vorgebackenen, erkalteten Boden geben.

Bei 175 -185 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zitronen Torte Eischnee zart 2 Ei + 1 Eigelb

Ein Geschmacks Erlebnis der Superlative.  
Fruchtige Zitronen Creme mit Baiser geben diesem Gebäck den besonderen Kick.

Für 8 Stück

Für den Boden  
100 g Butter  
50 g Puderzucker  
150 g Mehl

1 Eigelb

Fett f. d. Form

Für die Creme

ca. 3 Zitronen  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone  
125 g Zucker  
1 TL 5 g Butter  
30 g Speisestärke

2 Eigelbe

Zum Überbacken + Verzieren

2 Eiweiß

20 g Zucker  
einige Spritzer Zitronensaft

nach Belieben Limette, Zitrone und Minze f. d. Verzierung

Fett in Flöckchen und Puderzucker verrühren.  
Mehl und Eigelb unterarbeiten.  
Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.  
Ca. ½ Stunde kalt stellen.

Den Teig anschließend rund ca. 22 cm Durchmesser ausrollen.

In eine gefettete Springform 20 cm Durchmesser legen.  
Die Ränder fest andrücken.  
Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.  
Nochmals ¼ Stunde kalt stellen.

Den Boden im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 12- 15 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

Für die Creme Zitronen auspressen.  
100 ml Saft abmessen.  
150 ml Wasser, Zitronenschale und -Saft, Zucker und die Butter aufkochen.  
Die Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren.  
In die Kochflüssigkeit rühren.  
Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ausquellen lassen.

Topf vom Herd nehmen.

Eigelb verquirlen.  
Unter die Creme ziehen.  
Creme etwas abkühlen lassen.

Auf den Teig Boden streichen.  
Weitere ½ Stunde kalt stellen.

Zum Überbacken das Eiweiß steif schlagen.  
Zucker dabei einrieseln lassen.  
Zitronensaft kurz unterschlagen.

Torte aus der Form lösen.  
Mit dem Eischnee einstreichen.

Dann im vorgeh. Ofen bei 225 Grad ca. 6 -8 Minuten goldbraun überbacken.

Nach Belieben mit Limette, Zitrone und Minze verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten  
Backen ca. 20 Minuten  
Warten ca. 2 Stunden  
Gesamt ca. 3 Stunden  
Pro Stück ca. 300 Kalorien

So gelingt der Eischnee  
Für Eischnee muss das Eiweiß sauber vom Eigelb getrennt werden.  
Fettfreie Schüssel und Schneebesen verwenden, da der Schnee sonst nicht fest wird.

Zitronen Torte mit Baiser Haube 3 Ei + 2 Eigelb M

für 1 Springform von 26 cm Durchmesser

für den Teig:  
250 g Mehl  
200 g eiskalte Butter in Würfeln  
1 Prise Salz

1 Ei

Fett und Mehl für die Form  
Hülsenfrüchte zum Blindbacken I

Für die Füllung:

4 unbehandelte Zitronen

2 Eier

2 Eigelb

1 Becher Creme double (200 g)  
150 g Zucker

Baiser-Haube:

2 Eiweiß I

mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten,  
in Folie gewickelt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Springform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Eine Hälfte Teig auf dem Boden der Springform ausrollen.

Die andere Hälfte zu einem 3 cm Rand formen.

(Keine Löcher lassen!)

Auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei  
250 Grad 30 Minuten blind backen.

von 1 Zitrone die Schale fein abreiben.  
alle Zitronen auspressen, Saft und Schale mit

und mit dem Handrührgerät zu einer dicken Creme aufschlagen.  
Backpapier und Hülsenfrüchte vom Teig nehmen und die  
Creme einfüllen. Bei 180 Grad 30-35 Min stocken lassen.  
Anschließend die Torte gut abkühlen lassen.  
steif schlagen, erst dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen  
Die Baiser-Masse auf dem Kuchen verteilen,

bei 200 Grad etwa 10 Min im Backofen zart bräunen.

Vor dem Servieren gut auskühlen lassen.

Tipps: Mürbeteig lässt sich sehr gut ausrollen, wenn man Klarsichtfolie  
zwischen

Teig und Rolle legt.

Blindbacken: Backpapier auf Teig und Rand legen, mit Hülsenfrüchten be-  
schweren.

Legen sie ein Stück Backpapier auf die Reibe, so geht's schneller und sau-  
berer.

Schön steifes Eiweiß erkennen Sie daran, wenn Sie das Eiweiß auf dem  
umgedrehten Rührbesen feste  
Zipfel zeigt.

### Zitronen Torte mit Löchern 4 Ei

250 g Margarine

350 g Zucker

4 Eier

2 Zitronen

Salz

200 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

Die Margarine schaumig schlagen.

Den Zucker zugeben.

Nach und nach Backpulver darüber sieben.

Den glatten Teig in einer gefetteten Springform bei Mittelhitze ca. 30 40  
Minuten backen.

Sofort mit einem dünnen Hölzchen "Löcher" in die Oberfläche stechen.

Den zuvor gründlich mit dem restlichen Zucker verrührten Zitronensaft  
darauf verteilen.

## Diabetiker

### Zitronen Joghurt Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

2 große Ei(er)

1 EL Süßstoff, flüssig

60 g Mehl

Fett für die Form

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine, weiß

250 g Quark, Magerstufe

750 g Joghurt, 3,5% Fett

2 Zitrone(n), unbehandelt

50 g Süßstoff für Diabetiker

250 ml Schlagsahne

Für die Dekoration:

4 Blatt Gelatine, weiß

### Zubereitung

Eigelb mit 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen, mit Eischnee und untergehobenem Mehl in der gefetteten Springform, Ø 26 cm, 15 Min. bei 200 °C backen.

Für die Füllung: Gelatine einweichen und auflösen. Mit Joghurt, Quark, abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft sowie Diabetiker-Süße verrühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben.

Biskuit auf eine Tortenplatte legen, den Springformrand umgedreht darüber befestigen. Die Creme einfüllen. Dünne Zitronenscheiben in 100 ml Wasser mit Süßstoff 5 Min. sieden, vom Feuer nehmen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen. Abgekühlt auf die Torte legen, über Nacht kalt stellen. Je Portion: 9 g Eiweiß, 10 g Fett, 12 g KH = 1 BE

Die Torte ist cremig leicht, schmeckt wie vom Konditor, belastet aber weder das Kalorien- noch das BE- Konto schwer. Außerdem lässt sie sich gut, auch portionsweise, einfrieren.

7.5.02 Sofi CK

## Zitronen Sauerrahm Torte 1 Ei M

Diabetiker Geeignet.  
Verführerisch.

Zubereitung ca. ½ Stunde

Kühlen ca. 1 Stunde

Pro Stück ca. 160 Kalorien/0,75 BE

Für 4 Personen

100 g Weizenmehl

10 g Fruchtzucker

10 g Streusüße

10 g Kakaopulver

40 g Margarine

1 Ei

3 Zitronen unbeh.

Flüssig Süßstoff

6 El Gelatine

500 ml Sauerrahm

40 g Orangen Konfitüre

10 Blättchen Zitronen Melisse

Mehl, Fruchtzucker, Streusüße, Kakao, Margarine und Ei zu einem Teig verkneten.

Ca. 1 Stunde kühlen.

Zitronen waschen.

Von einer fünf etwa 3 mm dicke Scheiben abschneiden.

100 ml Wasser mit ½ TL Flüssigsüßstoff aufkochen.

Zitronen Scheiben darin 3 Minuten blanchieren.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig ausrollen.

In eine Springform legen.

Den Rand hochziehen.

Ca. 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen.

Mit Rahm mischen.

Von restlichen Zitronen die Schale abreiben.

4 5 Ei Saft auspressen.

Mit 1 TI Süßstoff unterrühren.

Gelieren lassen.

Den Boden mit Konfitüre bestreichen.

Die Creme darauf verteilen.

Mit Zitronen Scheiben und Melisse dekorieren.

## Marzipan

Marzipan Zitronen Torte 9 Ei M

### Für den Teig

4 Eier,

200 g Zucker,

Abrieb von 1 Zitrone,

200 g Mehl,

1 TI Backpulver,

200 g Butterschmalz

### Für die Füllung

5 Eier,

150 g Butterschmalz,

150 g Zucker,

Saft von 5 Zitronen

### Für die Garnitur

1,4 Liter Sahne,

200 g Marzipan Rohmasse,

Puderzucker,

1 Päckchen Schoko Glasur,

2 Zitronen und

1 Limone f. d. Dekoration



Eier mit Zucker und Zitronenschale zu einer dickschaumigen Creme aufschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen. Über die Zucker Ei Masse sieben und langsam unterziehen. Butterschmalz langsam erhitzen, bis es flüssig ist. Vorsichtig in den Teig gießen und nach und nach unterkneten. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eine Springform Durchmesser 26 cm mit Backtrennpapier auskleiden. Die Form vor dem Auslegen leicht einfetten. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Den Tortenboden vorsichtig aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Den Kuchen mit einem möglichst scharfen Messer oder auch einen Bindfaden zweimal waagrecht trennen, so dass drei Tortenböden entstehen. Eier, Butterschmalz, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erhitzen. Masse einmal kurz aufkochen, dann vollständig abkühlen lassen. Einen Teil der erkalteten Creme dünn zwischen die vorbereiteten Teigböden streichen. Mit der restlichen Creme die Torte rundum bestreichen.

Die Sahne steif schlagen.

Die Tortenoberseite zusätzlich dünn damit bestreichen.

Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Marzipan Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten.

Dann dünn ausrollen.

Den Rand der Springform auflegen, alles, was übersteht, abschneiden.

Die Schoko Glasur auflösen.

Auf die Marzipan Platte streichen.

Erstarren lassen.

Die Marzipan Schoko Platte in 16 Stücke unterteilen.

Zitrone schälen, in dünne Scheiben schneiden.

Auf der Torte anordnen.

Sahne Tuffs in gleichmäßigen Abständen auf die Torte setzen.

Die Marzipan Stücke schräg darauf legen, leicht andrücken.

Die Torte mit Limonen Scheiben garnieren.

Bei 16 Stücken pro Stück ca. 2240 kJ/535 kcal

8 g E 44 g KH 36 g F

Zitronen Torte Ostern 3 Ei M

Für ca. 16 Stück

200 g Margarine  
200 g Zucker  
Abrieb + Saft von 2 unbeh. Zitronen  
3 Eier getrennt  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 EL Vanille Puddingpulver

### Außerdem

Fett  
Semmelbrösel

### Für die Füllung

4 6 EL Orangensaft  
200 g Joghurt Creme z. B. Brunch  
100 g Honig

### Für die Dekoration

25 g gehackte Pistazien  
Zucker Dekoration/Marzipan Dekoration

Margarine mit Zucker schaumig schlagen.  
½ des Zitronen Abriebs unterziehen.  
Die Eigelbe unterschlagen.  
Danach ca. 3 EL Zitronensaft untermischen.  
Mehl mit Backpulver und Vanillepuddingpulver mischen, unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, unterziehen.

Eine Springform 24 cm Durchmesser fetten, bröseln.  
Dann den Teig hineingeben.

Den Kuchen im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Kurz ruhen lassen.

Dan aus der Form nehmen.  
Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den übrigen Zitronensaft und Orangensaft auf 100 ml auffüllen.  
Mit der Hälfte Honig verrühren.

Den Kuchen in der Mitte teilen.

Die Unterhälfte mit knapp  $\frac{1}{2}$  des Saftes beträufeln.

Die Joghurt Creme mit restlichem Honig und restlichem Zitronen Abrieb verrühren.

$\frac{1}{3}$  auf den Boden streichen.

Die obere Kuchen Hälfte auflegen, mit restlichem Saft tränken.

Mit Creme bestreichen.

Die Torte rundum mit der übrigen Creme dünn einstreichen.

Den Rand mit Pistazien verzieren.

Die Torte nach Belieben mit Zucker oder Marzipan Dekor verzieren.

Pro Stück ca. 270 kcal

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Backzeit ca. 40 Minuten

Nüsse

Andere

Zitronen Baiser Torte 2 Ei + 3 Eiweiß

Prima Konditor Rezept

1 dünner Mürbeteig Boden

1 Wiener Boden

Für die Zitronen Creme

2 Eier

Saft von 2 Zitronen

Abrieb von 1 Zitrone

150 g Zucker

150 g Butter keine Margarine

Für das Baiser

3 Eiweiß

150 g Zucker

40 g gehobelte Haselnüsse

Für die Zitronen Creme alle Zutaten in einen Topf geben  
Verrühren  
Aufkochen lassen

Den Topf vom Herd ziehen  
Die Creme abkühlen lassen

Sie wird dann dicklich

Den Mürbeteig Boden mit Aprikosen Marmelade bestreichen  
Einen Tortenring umstellen

Den Wiener Boden 3 x durchschneiden  
Die 1. Scheibe auf den Mürbeteig Boden legen  
Mit ½ der erkalteten Creme bestreichen

#### ACHTUNG

Die Creme darf nicht über den Tortenrand gestrichen werden  
Die 2. Scheibe auflegen  
Mit der restlichen Creme bestreichen  
Mit der 3. Scheibe abdecken  
Die Torte 1 Stunde kühl stellen

#### Den Ofen auf 160 Grad vorheizen

Für den Baiser Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen  
Die Torte damit einstreichen  
Die Baiser Masse mit einem Esslöffel eindrücken, so dass „Wolken“ entstehen  
Dann mit den gehobelten Haselnüssen bestreuen

#### Die Torte 15- 20 Minuten überbacken

Vor dem Servieren kann man die Torte mit Puderzucker besieben

Tipp Die Torte lässt sich 1 2 Tage vor dem Servieren zubereiten  
Sie schmeckt besser, wenn sie einige Zeit durchzieht

#### Zitronen Buttermilch Torte 6 Ei M

6 Eier

200 g Zucker

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

125 g Mehl

125 g Speisestärke

½ Tüte Backpulver

12 Blatt weiße Gelatine

500 ml Buttermilch

100 ml Zitronensaft

100 g Zucker

4 Becher je 200 g Schlagsahne

2 Tüte Vanille Zucker

40 g gehackte Pistazien

13 Gelee Zitronen Hälften

Pistazien zum Verzieren

Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen

Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben

Den Springform Boden fetten und den Teig einstreichen

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen

Gasherd Stufe 3

BISKUIT danach aus der Form lösen

Abkühlen lassen

Den Boden 2 x waagrecht durchschneiden

Gelatine einweichen

Buttermilch, Zitronensaft und Zucker verrühren

Aufgelöste Gelatine zufügen

Kalt stellen, bis die Flüssigkeit zu gelieren beginnt

Inzwischen 2 Becher Sahne steif schlagen

1 Tüte Vanille Zucker einrieseln lassen

Unter die Creme heben

Den Springformrand um den 1. Boden legen

½ der Creme darauf streichen

Mit dem 2. Boden bedecken

Restliche Creme darauf streichen

Den letzten Boden auflegen

Jetzt andrücken

Ca. 2 Stunden kühl stellen

Restliche Sahne und Vanille Zucker steif schlagen

Mit 2/3 der Sahne die Torte einstreichen

Rest in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen  
Tuffs auf Tortenrand setzen

Tannenbaum Schablone mittig legen  
Mit gehackten Pistazien bestreuen  
Schablone entfernen

Mit halbierten Gelee Zitronen und ganzen Pistazien verzieren

Zitronen Joghurt Torte Biskuit 3 Ei M

150 g Zucker  
3 Ei Wasser  
150 g Mehl

3 Eier getrennt

6 Blatt Gelatine

200 g Sahne  
150 g Zucker Abrieb von 2 Zitronen

400 g Joghurt  
1 Becher Sahne Pistazien

Aus den genannten Zutaten einen Biskuitteig herstellen.

Diesen in eine Springform 28 cm Durchmesser füllen.

Bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Zucker, Joghurt und Zitronenschale verrühren.  
Die aufgelöste Gelatine unterrühren.

Die Sahne steif schlagen.  
Unter die Joghurt Masse heben.

Um den Tortenboden einen Ring legen.  
Die Creme darauf verteilen.

Mit Sahne und Pistazien verzieren.

## Zitronen Sahne Torte I 2 Ei + 1 Eigelb M

2 Teige

Zitronen Ecken und gehackte Pistazien

100 g Butter/Margarine

10 Blatt weiße Gelatine

100 ml Zitronensaft

100 g Zitronen Gelee

40 g Speisestärke

200 g Zucker

600 g Sahne

200 g Mehl

1 Eigelb

2 Eier

Aus Fett, 50 g Zucker, 150 g Mehl und einem Eigelb einen Mürbeteig kneten.

Ca. ½ Stunde kühlen.

Teig auf dem Boden einer Springform 26 cm Durchmesser ausrollen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

Die Eier trennen.

Eiweiß und 75 g Zucker steif schlagen.

Eigelb, restliches Mehl und Stärke unterheben.

Den Biskuit auf den Mürbeteig Boden streichen.

Weitere 10 Minuten backen.

Dann 8 Blatt Gelatine einweichen.

500 g Sahne und restlichen Zucker steif schlagen.

Die Gelatine auflösen und mit Zitronensaft unterrühren.

½ des Gelees erwärmen.

Auf den Biskuit streichen.

Kalt stellen.

Den Tortenring darumlegen.

Die Zitronen Sahne einfüllen und glattstreichen.

Ca. 3 Stunden kühlen.

Übrige Gelatine einweichen.

Restliches Gelee erwärmen, die Gelatine darin auflösen.

Auf die Sahne streichen.

Restliche Sahne steif schlagen.

Die Torte mit Sahne Tuffs, Zitrone und Pistazien verzieren.

## Zitronen Schoko Torte 1 Ei M

### Mit Knetteig.

Für ca. 16 Stück

Für den Knetteig

300 g Weizenmehl

2 gestrichene TL Backpulver

10 g Kakaopulver

175 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

### 1 Ei

175 g weiche Butter

200 g gemahlene Haselnuskerne

### Für den Guss

50 g Schokolade

10 g Kokosfett

### Für die Füllung

3 gestr. TL gemahlene Gelatine weiß

3 EL kaltes Wasser

1 Zitrone unbeh.

5 Stück Würfelzucker

7 EL Zitronensaft

$\frac{3}{4}$  Liter Schlagsahne

150 g gesiebter Puderzucker

### Für die Garnitur



halbierte Limonen Scheiben

Für den Teig das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen.

In eine Rührschüssel sieben.

Zucker, Vanille Zucker, Ei, Butter und Haselnusskerne hinzufügen.

Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, evtl. kalt stellen.

Dazu jeweils  $\frac{1}{4}$  des Teiges auf einem gefetteten Springform Boden 28 cm Durchmesser ausrollen.

Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Jeden Boden ohne Springformrand auf dem Rost in den Ofen schieben.

Im vorgeh. Ofen bei 180 -200 Grad je Boden ca. 10 15 Minuten backen.

Heißlufttherd 160 180 Grad, nicht vorgeh.

Gasherd Stufe 3 4, vorgeh.

Sofort nach dem Backen die Böden vom Springform Boden lösen.

Einen davon in 16 Stücke schneiden.

Für den Guss die Schokolade mit dem Kokosfett im Wasserbad auflösen.

Die 16 Torten Stücke gleichmäßig damit bestreichen.

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser anrühren.

Quellen lassen.

Die Zitrone abwaschen.

Mit den Ecken von dem Würfelzucker die Schale abreiben.

Die Gelatine mit dem Würfelzucker unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist.

Den Zitronensaft hinzufügen.

Die Sahne fast steif schlagen.

Die abgekühlte Gelatine Lösung hinzufügen.

Die Sahne vollkommen steif schlagen.

Den Puderzucker unterheben.

Einen Teil der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Einen der gebackenen Böden in 16 Stücke einteilen.

Von der Mitte aus zum Rand mit „Sahne Spiralen“ bespritzen.

Die beiden übrigen Böden mit der restlichen Sahne bespritzen.

Zu einer Torte aufeinander setzen.

Die mit Guss bestrichenen Torten Boden Stückchen fächerartig an die Sahne Spiralen stecken.  
Mit halbierten Limonen Scheiben garnieren.

## Zitronen Torte Baiser 5 Ei M

Für ca. 16 Stücke

### Für den Rührteig

125 g Butter/Margarine  
125 g Zucker

1 Ei

4 Eigelbe

1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanille Zucker  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

2 Ei Milch

150 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

### Für das Baiser

4 Eiweiß

250 g Zucker  
50 g Mandelblättchen

### Für die Füllung

6 Blatt weiße Gelatine  
1 Vanilleschote  
1/8 Liter Zitronensaft  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone  
2 Ei Zucker

2 Becher je 200 g Schlagsahne

40 g Pistazien  
Puderzucker

Für den Rührteig Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut schaumig schlagen.  
Ei und Eigelb einzeln unterschlagen.  
Salz, Vanille Zucker, Zitronenschale und Milch zufügen.

Mehl und Backpulver mischen, dann nach und nach unterrühren.

Den Teig in 2 am Boden gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springformen 26 cm Durchmesser verstreichen.

Für das Baiser das Eiweiß steifschlagen, dann Zucker einrieseln lassen.  
Die Baiser Masse auf die Rührteigoberfläche verteilen.  
Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Herausnehmen.  
Abkühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.  
Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herausschaben.  
Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillemark aufkochen lassen.  
Die Gelatine ausdrücken, dann darin auflösen.  
Kaltstellen, bis die Masse beginnt, steif zu werden.

Die Schlagsahne steifschlagen, vorsichtig unterheben.  
Die Zitronen Sahne auf eine Bodenhälfte verstreichen.  
Die Pistazien feinhacken, darüberstreuen.

Den 2. Baiser als „Deckel“ darauf setzen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 16 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1380 Joule/330 Kalorien

Zitronen Torte cremig leicht

## Mandeln

Zitronen Baiser Torte 5 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Rührteig

125 g Butter/Margarine  
125 g Zucker

1 Ei

4 Eigelbe

1 Prise Salz  
1 Tüte Vanille Zucker  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

2 El Milch

150 g Mehl  
1 Tüte Backpulver

Für das Baiser

4 Eiweiß

250 g Zucker  
50 g Mandelblättchen

Für die Füllung

6 Blatt weiße Gelatine  
1 Vanilleschote  
1/8 Liter Zitronensaft  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone  
2 El Zucker

2 Becher je 200 g Schlagsahne

40 g Pistazien  
Puderzucker

Für den Rührteig Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut schaumig schlagen.

Ei und Eigelb einzeln unterschlagen

Salz, Vanille Zucker, Zitronenschale und Milch zufügen.

Mehl und Backpulver mischen, dann nach und nach unterrühren

Den Teig in 2 am Boden gefettete und mit Paniermehl ausgestreute SPRINGFORMEN 26 cm Durchmesser verstreichen

Für das Baiser das Eiweiß steifschlagen, dann Zucker einrieseln lassen.

Die Baiser Masse auf die Rührteigoberfläche verteilen

Mit Mandelblättchen bestreuen

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen

Gasherd Stufe 2

Herausnehmen  
Abkühlen lassen

Für die Füllung die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen  
Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herausschaben  
Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillemark aufkochen lassen  
Die Gelatine ausdrücken, dann darin auflösen  
Kaltstellen, bis die Masse beginnt, steif zu werden.

Die Schlagsahne steifschlagen, vorsichtig unterheben  
Die Zitronen Sahne auf eine Bodenhälfte verstreichen  
Die Pistazien feinhacken, darüberstreuen

Den 2. Baiser als „Deckel“ darauf setzen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Ergibt ca. 16 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 1380 Joule/330 Kalorien

Zitronen Joghurt Torte Bayer. Wald 1 Eigelb M

100 g Mehl  
75 g gemahlene Mandeln  
100 g Butter  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker

1 Eigelb

Für die Creme

8 Blatt weiße Gelatine

3 Vollmilch Joghurt je 150 g

150 g Zucker  
Saft + Abrieb von 2 unbeh. Zitronen

3 Becher Sahne

Für den Guss

1 Päckchen Tortenguss

¼ Liter roter Saft Johannisbeere  
2 Ei Zucker  
Zitronen Scheiben f. d. Garnitur

Mehl mit Mandeln gemischt auf die Arbeitsfläche geben.  
Mit Butter Flöckchen, Zucker, Vanille Zucker und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten.  
In Springformgröße ausrollen.

In eine Springform legen.  
Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 180 Grad ca.20 Minuten backen.

Gelatine einweichen.  
Joghurt, Zucker, Zitronenschale und -Saft verrühren.  
Gelatine ausdrücken, auflösen.  
Unter Rühren in die Joghurt Masse geben.  
Die Creme kaltstellen.

Den Mürbeteig auf eine Tortenplatte legen.  
Einen Tortenring um den Boden schließen.

Die Sahne steif schlagen.  
Unter die leicht gelierende Creme heben.  
Sahne Creme auf den Teig Boden füllen, glattstreichen.  
Kalt stellen.

Den Tortenguss nach Anweisung auf dem Päckchen mit Zucker und Saft herstellen.  
Etwas abkühlen lassen.

Dann auf die Joghurt Masse gießen.  
Die Torte nach Belieben mit Sahne Tupfen und Zitronen Scheiben garnieren.

Zitronen Joghurt Torte Johannisbeersaft 1 Eigelb M

100 g Mehl  
75 g gemahlene Mandeln  
100 g Butter/Margarine  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

12 Blatt weiße Gelatine

500 g Vollmilch Joghurt

Abrieb + Saft von 2 unbeh. Zitronen

400 g Schlagsahne

¼ Liter roter Johannisbeersaft

Zitronen Ecken f. d. Verzierung

Mehl, Mandeln, Fett, 50 g Zucker, 1 Vanillezucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten.

Ca. ½ Stunde kalt stellen.

Den Teig auf einem gefetteten Springform Boden 26 cm Durchmesser ausrollen.

Mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 10 -12 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

9 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Joghurt, 150 g Zucker, Zitronenschale und -Saft verrühren.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen.

Unter den Joghurt rühren.

Kalt stellen.

Einen Tortenring um den Boden legen.

300 g Sahne steif schlagen und, sobald die Creme fest zu werden beginnt, unterheben.

Auf den Boden füllen.

Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Restliche Gelatine einweichen.

Den Saft erwärmen, die Gelatine darin auflösen.

Etwas abkühlen lassen.

Auf der Torte verteilen.

Kalt stellen, bis der Saft fest geworden ist.

Dann den Tortenring lösen.

100 g Sahne und 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen.

Die Torte mit Sahne und Zitronen Ecken verzieren.

## Zitronen Joghurt Torte Knetteig 1 Eigelb M

### Zutaten

100 g Mehl,  
75 g gemahlene Mandeln,  
100 g Butter oder Margarine,  
200 g Zucker,  
2 Tüte. Vanillezucker,

1 Eigelb,

12 Blatt weiße Gelatine,

500 g Vollmilch-Joghurt,

abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen,

400 g Schlagsahne,

¼ l roter Johannisbeersaft,  
Zitronenecken zum Verzieren.

### Zubereitung

Mehl, Mandeln, Fett, 50 g Zucker, 1 Vanillezucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einem gefetteten Springformboden Durchmesser 26 cm ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 bis 12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

9 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 150 g Zucker, Zitronenschale und -Saft verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Unter den Joghurt rühren und kalt stellen. Einen Tortenring um den Boden legen. 300 g Sahne steif schlagen und, sobald die Creme fest zu werden beginnt, unterheben. Auf den Boden füllen, Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Restliche Gelatine einweichen. Saft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Etwas abkühlen lassen. Auf der Torte verteilen. Kalt stellen, bis der Saft fest geworden ist. Tortenring lösen. 100 g Sahne und 1 Tüte. Vanillezucker steif schlagen. Torte mit Sahne und Zitronenecken verzieren.

## Zitronen Omelette Vollkorn Torte 6 Ei + 6 Eigelb M

Für 12 Stücke

Für die Zitronen Creme

6 Eigelb



100 g Akazien Honig  
Vollmeer Salz  
8 El Zitronensaft  
feiner Abrieb von 2 unbeh. Zitronen  
4 Messlöffel Johannisbrotkernmehl z. B. Biobin, a. d. Reformhaus  
200 g Mandeln ungeschält, gemahlen

500 g Schlagsahne  
100 g Mandelblättchen

### Für den Omelett Teig

6 Eier , getrennt  
80 g Honig  
Vollmeersalz  
120 g Weizenvollkornmehl  
2 Messlöffel Johannisbrotkernmehl  
1 unbehandelte Zitrone

Eigelb mit Honig und 1 Prise Salz dick aufschlagen.  
Zitronensaft, -schale, Johannisbrotkernmehl und gemahlene Mandeln untermengen.  
10 Minuten kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen.  
Dann unter die Creme heben.  
Ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Mandelblättchen rösten.

Eigelb mit Honig, 1 Prise Salz und 2 El lauwarmem Wasser dick aufschlagen.

Eiweiß steif schlagen.  
1/3 unter die Eigelb Masse rühren, den Rest darüber häufeln.  
Mehl und Johannisbrotkernmehl unterheben.

Die Masse in Kreisen von 24 cm Durchmesser auf mit Backpapier belegte Backbleche streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 8- 9 Minuten backen,

bis die Ränder knusprig sind.  
Gasherd Stufe 3  
Umluftherd 175 Grad

1 Minute abkühlen lassen.

Stürzen.

Das Papier abziehen, auskühlen lassen.

Die Omelettes schichtweise mit der Creme zusammensetzen.

Zwischendurch mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Zitrone in halbe Scheiben schneiden.

Die Torte mit Zitronen und Mandeln garnieren.

Kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden + Kühlzeit

Pro Stück ca. 448 kcal/1874 kJ

Zitronen Torte 5 Ei M

USA

### Für den Rührteig

150 g Margarine

150 g Zucker

150 g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

### 5 Eigelbe

2 TI Backpulver

### Für den Belag

### 5 Eiweiß

200 g Zucker

100 g Mandelblättchen

### Für die Füllung

1/8 Liter Wasser

100 g Zucker

Saft von 3 Zitronen

4 Ei Stärkemehl

### 400 g geschlagene Sahne

Den Rührteig auf 2 zuvor gefettete Springform Böden sie können von unterschiedlicher Größe sein streichen.

Den Springformrand anbringen.

Aus 5 Eiweiß und 200 g Zucker einen Guss steif schlagen.

Auf die beiden Form verteilen.  
Mit Mandelblättchen bestreuen.  
Beide Böden mit dem Eischnee sehen gleich aus.

Bei 180 Grad abbacken.

Für die Füllung Wasser und Zucker mit dem Zitronensaft heiß machen.  
Mit Stärkemehl wie Pudding andicken.  
Kalt werden lassen.

Steifgeschlagene Sahne unter den Zitronen Pudding mischen.  
Dann wie folgt  
Boden mit Eischnee, Füllung darauf, Boden mit Eischnee in Stücke geschnitten, darauf legen.

Zitronen Torte Baiser 5 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Rührteig

125 g Butter/Margarine  
125 g Zucker

1 Ei

4 Eigelbe

1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanille Zucker  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

2 Ei Milch

150 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

Für das Baiser

4 Eiweiß

250 g Zucker  
50 g Mandelblättchen

Für die Füllung

6 Blatt weiße Gelatine  
1 Vanilleschote

1/8 Liter Zitronensaft  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone  
2 Ei Zucker

### 2 Becher je 200 g Schlagsahne

40 g Pistazien  
Puderzucker

Für den Rührteig Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut schaumig schlagen.

Ei und Eigelb einzeln unterschlagen.

Salz, Vanille Zucker, Zitronenschale und Milch zufügen.

Mehl und Backpulver mischen, dann nach und nach unterrühren.

Den Teig in 2 am Boden gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springformen 26 cm Durchmesser verstreichen.

Für das Baiser das Eiweiß steifschlagen, dann Zucker einrieseln lassen.

Die Baiser Masse auf die Rührteigoberfläche verteilen.

Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Herausnehmen.

Abkühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herausschaben.

Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillemark aufkochen lassen.

Die Gelatine ausdrücken, dann darin auflösen.

Kaltstellen, bis die Masse beginnt, steif zu werden.

Die Schlagsahne steifschlagen, vorsichtig unterheben.

Die Zitronen Sahne auf eine Bodenhälfte verstreichen.

Die Pistazien feinhacken, darüberstreuen.

Den 2. Baiser als „Deckel“ darauf setzen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 16 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1380 Joule/330 Kalorien

## Zitronen Torte cremig leicht

### Zitronentorte mit Fächer 2 Ei M

Für den Knetteig---  
125 g Margarine  
1 Paket Vanillinzucker

#### 2 Ei trennen

3 TI gemahlene Nüsse

#### 1 Ei Sahne

125 g Mehl  
1/2 Paket Backpulver

### Für die Baiserauflage

100 g Zucker  
100 g Mandelblättchen

### Für die Zitronencreme

1/8 l Wasser  
3 Zitronen, Saft von  
150 g Zucker  
4 TI Speisestärke, evtl. mehr

#### 2 Paket Sahne

1 Paket Sahnesteif

Aus den Zutaten für den Knetteig im Mixer einen Teig kneten. Den Teig mit kühlen Händen schnell zu einer Wurst formen und in zwei gleiche Stücke teilen. Zwei Böden (28er Durchmesser) daraus ausrollen und auf zwei gefettete Backbleche legen, mit dem Tortenring die Form korrigieren. Dann für die Baiserauflage die beiden Eiweiß steif schlagen, zum Schluss den Zucker hinzufügen und noch kurz weiterschlagen. Die Masse auf die beiden Böden streichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und bei

#### 190° im vorgeheizten Ofen 45 Minuten

backen (Umluft: 180° und nicht vorherheizen). Einen Boden noch heiß in zwölf gleiche Stücke schneiden, dann beide Böden erkalten lassen.

Für die Füllung aus dem Wasser, Zitronensaft, Zucker und Speisestärke eine Creme kochen, dabei ständig rühren und nach dem

Aufkochen in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen und die Hälfte der Sahne unter die erkaltete Zitronencreme geben. Die Masse auf den kalten unteren Boden geben, die übrige Sahne mit dem Spritzbeutel auf die Masse spritzen und die geschnittenen Baiserbodenstücke wie Fächer aufsetzen.

## Obst

### Zitronen Aprikosen Torte 3 Ei M

Für ca. 12 Stücke

#### 3 Eier M

200 g Zucker  
2 Tüte Vanille Zucker  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 TI Backpulver  
1 Dose 850 ml Aprikosen  
8 Blatt weiße Gelatine

#### 400 g Vollmilch Joghurt

Saft von 2 Zitronen

#### 400 g Schlagsahne

evtl. Melisse f. d. Verzierung  
Backpapier

Die Eier trennen

Eiweiß und 3 Ei kaltes Wasser sehr steif schlagen

100 g Zucker und 1 Tüte Vanille Zucker zum Schluss einrieseln lassen

Eigelb darunter schlagen

Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, unterziehen

Die Biskuit Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser streichen

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen

Gasherd Stufe 2

Den BISKUIT vollständig auskühlen lassen

Aus der Springform lösen

Das Backpapier abziehen

Inzwischen die Aprikosen gut abtropfen lassen  
In feine Würfel schneiden

Gelatine in kaltem Wasser einweichen  
Joghurt, Zitronensaft, restlichen Zucker und Vanille Zucker glatt rühren  
Gelatine ausdrücken, auflösen  
Mit 1 2 El Joghurt verrühren  
Dann in den restlichen Joghurt rühren  
Ca. 5 Minuten kühl stellen

Sahne steif schlagen  
Vorsichtig unter die Joghurt Creme rühren  
½ der Aprikosen Würfel unter die Creme heben

Vom Biskuit einen dünnen Deckel abschneiden  
Um den dicken Biskuitboden den Springformring legen  
½ der restlichen Aprikosen gleichmäßig auf dem Boden verteilen  
Die Creme darauf geben, wellig verstreichen

Mit restlichen Aprikosen bestreuen  
Den dünnen Biskuit zerbröseln  
Über Creme und Früchte streuen  
Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen

Den Tortenring lösen  
Die Torte evtl. mit Melisse verziert servieren

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 1090 kJ/260 kcal  
E 5 g F 12 g KH 33 g

Zitronen Aprikosen Torte erfrischend 3 Ei M

Fruchtiger Kuchen Genuss

Für ca. 12 Stücke

**3 Eier M**

150 g Zucker  
1 Tüte Vanille Zucker  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 gehäufte TL Backpulver

1 Dose 850 ml Aprikosen

9 Blatt Gelatine

750 g Vollmilch Joghurt

Saft + Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

150 g Schlagsahne

Melisse f. d. Verzierung

Backpapier

Die Eier trennen

Eiweiß und 3 El kaltes Wasser steif schlagen

100 g Zucker und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen

Eigelbe darunter schlagen

Mehl, Stärke und Backpulver mischen

Auf die Eischaum Masse sieben, vorsichtig unterziehen

Eine Springform 26 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen

Die Biskuit Masse darin glatt streichen

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen

Umluftherd 150 Grad

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

In Würfel schneiden

Gelatine einweichen

Joghurt, 50 g Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren

Gelatine ausdrücken, auflösen

Mit etwas Joghurt verrühren

In den restlichen Joghurt rühren

½ der Aprikosen unterheben

Die Creme kühl stellen

Sahne steif schlagen

Sobald die Joghurt Creme zu gelieren beginnt, unterheben

Vom BISKUIT einen Deckel abschneiden

Den Springformrand um den dicken Boden legen

½ der übrigen Aprikosen Würfel auf dem Boden verteilen

Die Creme darauf leicht wellig verstreichen

Mit restlichen Aprikosen Würfeln bestreuen

Den dünnen Boden zerbröseln

Über Creme und Früchte streuen



Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen

Die Torte mit Melisse verziert servieren

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Backzeit ca. ½ Stunde

Wartezeit ca. 3 ½ Stunden

Pro Stück ca. 310 kcal

E 6 g F 14 g KH 39 g

### Tipps & TRICKS

Wichtig für den Biskuit

Die Eier müssen sauber getrennt werden

Wenn Eigelb in das Eiklar gelangt, lässt es sich nicht mehr steif schlagen

Gelatine immer bei schwacher Hitze oder im heißen Wasserbad auflösen

Wird sie zu heiß, verliert sie ihre Gelierkraft.

### Zitronen Beeren Torte 4 Ei + 3 Eigelb M

Für ca. 16 Stücke

Für den Teig

#### 4 Eier M

200 g zimmerwarme Butter/Margarine

200 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TI Backpulver

Fett + Paniermehl f. d. Form

### Zum Belegen

4 Blatt weiße Gelatine

4 -5 unbeh. Zitronen

250 g Zucker

10 g Butter/Margarine

60 g Speisestärke

### 3 Eigelbe

1 Becher 200 g Schlagsahne

1 Packung 250 g TK Himbeeren

1 Packung 250 g TK Brombeeren

Für den Teig Eier trennen

Fett mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen

Nach und nach 150 g Zucker, Zitronenschale und Eigelb unterrühren

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, eslöffelweise unterrühren

Eiweiß sehr steif schlagen

Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen

½ des Eischnees unter den Teig ziehen

Die Masse in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Obstkuchenform  
28 cm Durchmesser geben

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 35 Minuten backen

Gasherd Stufe 2

Für den Belag Gelatine einweichen

2 Zitronen waschen

Eine Frucht fein abreiben, die zweite dünn schälen

Die Schale in feine Streifen schneiden

Saft aller Zitronen auspressen

200 ml abmessen

Mit 300 ml Wasser, Zucker, Fett und Zitronenraspel aufkochen lassen

Speisestärke und 3 4 El Wasser verrühren

In den Saft rühren

Aufkochen lassen

Vom Herd nehmen

Ausgedrückte Gelatine darin auflösen

Eigelb und 2 El Creme verrühren

Dann unter die restliche Creme ziehen

Abkühlen lassen

Sahne steif schlagen

Unterheben

2 El davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen

Restliche Creme auf den ausgekühlten Tortenboden streichen

Leicht angetaute Beeren darauf verteilen

Die Torte mit Creme Tupfen und Zitronen Streifen verzieren

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden

Pro Stück ca. 1130 Joule/270 Kalorien

## Zitronen Beeren Torte bunt 8 Ei M

Für 16 Stücke

250 g Butter/Margarine  
375 g Zucker  
1 Tüte Vanille Zucker  
1 Prise Salz

### 8 Eier M

250 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Tüte Backpulver

### 2 EI Milch

8 Blatt weiße Gelatine  
2 Zitronen unbeh.

### 500 g Sahne Joghurt

1 kg gemischte Beeren  
z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren

### 200 g Schlagsahne

100 g rotes Johannisbeere Gelee  
Zitronen Melisse f. d. Verzierung  
Fett + Paniermehl f. d. Form

Fett mit 200 g Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren  
4 Eier nacheinander unterrühren  
Mehl, Stärke und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren

Eine Springform 26 cm Durchmesser fetten und mit Paniermehl ausstreuen  
Teig darin glatt streichen

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen

Umluftherd 150 Grad

Formrand lösen  
Den Boden auskühlen lassen

Den Boden 2 x waagrecht durchschneiden  
Den unteren Boden auf eine Platte legen  
Einen Tortenring darum spannen

Gelatine einweichen  
Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen

#### 4 Eier trennen

Eigelb mit 75 g Zucker und Zitronenschale cremig rühren  
Joghurt einrühren

Eiweiß steif schlagen  
100 g Zucker dabei einrieseln lassen

Zitronensaft erwärmen  
Ausgedrückte Gelatine darin auflösen  
Mit etwas Joghurt Masse verrühren  
Dann unter den restlichen Joghurt rühren  
Kalt stellen

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Eischnee unterheben  
Den unteren Boden mit etwas Creme bestreichen  
½ der Beeren darauf geben  
Mit etwas Creme bedecken  
Den 2. Boden bedecken  
½ der übrigen Creme darauf streichen

Mit dem letzten Boden belegen  
Mit restlicher Creme bestreichen  
Mindestens 6 Stunden am besten über Nacht, kalt stellen

Die Torte aus dem Ring lösen

Sahne steif schlagen  
5 El in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen

Tortenring mit restlicher Sahne einstreichen  
Die Torte mit übrigen Beeren belegen  
Kleine Sahne Tuffs darauf spritzen

Gelee erwärmen  
Auf die Beeren streichen  
Evtl. mit Zitronen Melisse verzieren

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden  
Wartezeit ca. 7 Stunden  
ca. 440 kcal/Stück  
ca. 24 g Fett/Stück

EXTRA Tipp

Statt frischer Beeren können Sie auch einen tiefgefrorenen Beeren Cocktail nehmen  
Die Früchte dann auf einem Tablett ausgebreitet auftauen lassen  
Die schönsten Beeren zum Verzieren beiseite legen

## Zitronen Creme Joghurt Torte 5 Ei M

Für 12 Stücke

### 5 Eier

200 g Zucker  
2 Tüte Vanille Zucker  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
200 g Himbeer Gelee  
6 Blatt Gelatine

### 150 g Joghurt

6 EL Zitronensaft  
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

### 300 g Schlagsahne

Zitronen Rädchen  
Pistazien  
Backpapier

### 3 Eier trennen

Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen  
100 g Zucker und 1 Tüte Vanille Zucker einrieseln lassen  
Eigelbe einzeln unterrühren  
Mehl, Stärke und Backpulver unterheben

Den Boden einer Springform 24 cm Durchmesser mit Papier auslegen  
Den Teig einfüllen

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen

Biskuit auskühlen  
Aus der Form lösen

2 x durchschneiden

125 g Gelee erwärmen  
Den unteren Boden damit bestreichen  
Mit dem 2. Boden bedecken  
Formrand darum schließen

Die Gelatine einweichen  
Restliche Eier trennen  
Eigelb und 75 g Zucker verrühren  
Joghurt, Zitronensaft, -schale unterrühren  
Gelatine ausdrücken  
Auflösen  
Mit wenig Joghurt verrühren  
Unter den restlichen Joghurt rühren  
Kühlen

Eiweiß und 150 g Sahne mit jeweils 1 Ei Zucker steif schlagen  
Wenn die Creme zu gelieren beginnt, beides unterheben

Die Hälfte auf die Böden geben  
Mit dem 3. Boden bedecken  
Kurz kühlen  
Die Form lösen

Die Torte mit restlicher Creme bestreichen  
3 Stunden kühl stellen

Die Torte verzieren

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden o. Wartezeit  
Pro Stück ca. 1170 Joule/280 Kalorien

Zitronen Creme Torte fruchtig 2 Ei M

fruchtig

Himmlische Torte gelingt immer

Für ca. 16 Stücke

Für den Teig

125 g weiche Margarine  
100 g Zucker  
Salz

2 Eier M

200 g Mehl  
½ Tüte Backpulver

3 5 Ei Milch

### Für den Belag

2 Ei Himbeer Gelee  
1 Tüte Cremepulver „Zitronen Geschmack“  
für 300 ml Flüssigkeit

200 g Schmand

250 g Sahne

1 Tüte Vanille Zucker  
1 Tüte Sahnesteif  
1 Limette nach Belieben  
1 Ei geröstete Kokos Chips zum Verzieren  
Zitronenmelisse zum Verzieren

Fett, Zucker und Salz schaumig rühren  
Die Eier einzeln unterrühren  
Mehl und Backpulver mischen  
Zusammen mit der Milch unterrühren

Den Teig in eine gefettete Springform füllen, glattstreichen

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 35 Minuten backen

Kuchen aus dem Ofen nehmen  
Auskühlen lassen

Himbeer Gelee auf Teig Boden verstreichen  
Cremepulver und Schmand ca. 6 Minuten cremig schlagen  
Sahne, Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen  
Unterheben  
Formrand um den Boden schließen  
Die Creme auf dem Boden verteilen  
Mindestens 2 Stunden kalt stellen

Limette waschen, in Scheiben schneiden  
Den Formrand lösen  
Torte mit Limetten Scheiben, Kokos Chips und Zitronen Melisse verzieren

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden

Pro Stück ca. 230 Kalorien

## Zitronen Erdbeer Joghurt M o

Für 6 Portionen

750 g Griechischer Joghurt 10 %

150 g Zucker

2 Tl. abgeriebene Zitronenschale

1 Tl. Öl

2 große unbehandelte Orangen

500 g Erdbeeren

Joghurt gut abtropfen lassen. Mit 50 g Zucker und Zitronenschale gut verrühren. 6 Glas- oder Porzellanschüsseln dünn mit Öl auspinseln und den Zitronenjoghurt einfüllen. Kalt stellen.

Eine Orange sehr dünn schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Beide Orangen auspressen. Restlichen Zucker zu braunem Karamell schmelzen und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Orangenschalenstreifen hineingeben, alles auf die Hälfte einkochen lassen. Erdbeeren putzen und halbieren. Joghurt auf Teller stürzen. Erdbeeren darüber verteilen, mit Orangenkaramell übergießen.

Zubereitungszeit 25 Minuten plus Zeit zum Abtropfen.

## Zitronen Erdbeer Joghurt Torte 3 Ei M

Für ca. 12 Stücke

3 Eier,

100 g Zucker,

75 g Mehl,

50 g Speisestärke,

1 Tl Backpulver,

500 g Erdbeeren,

1 Packung Cremespeise "Zitronen Geschmack" für 200 ml Wasser,

150 g Vollmilch Joghurt,

400 g Schlagsahne,

2 Ei Mandelblättchen,

1 Päckchen Vanillezucker,

Backpapier



### Die Eier trennen.

Eiweiß und 3 El kaltes Wasser steif schlagen.

Den Zucker einrieseln lassen.

Eigelb unterziehen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben.

Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser streichen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Den Boden halbieren.

Den Formrand um den unteren Boden legen.

Die Erdbeeren waschen, putzen, 250 g würfeln.

125 g pürieren.

Mit 100 ml Wasser und Cremepulver auf höchster Stufe ca. 3 Minuten schaumig schlagen.

Aroma Kapsel liegt der Packung bei und den Joghurt unterrühren.

150 g Sahne steif schlagen.

Diese mit den Erdbeer Würfeln unterheben.

Auf den Boden streichen.

Den 2. Boden darauf setzen.

Ca. 6 Stunden kalt stellen.

Dann die Mandeln rösten.

An den Tortenrand drücken.

250 g Sahne und Vanillezucker steif schlagen.

Die Torte mit Sahne Tuffs und den restlichen Erdbeeren verzieren.

### Zitronen Flocken Torte Johannisbeere 4 Ei + 4 Eigelb

Stück für Stück ein Genuss.

Für den Teig

40 g Butter

#### 4 Eier

125 g Zucker

1 Päckchen Zitronen Zucker

125 g Mehl  
1 TL Backpulver

### Für den Belag

200 g Butter  
125 ml Wasser  
75 g Zucker

### 4 Eigelbe

Abrieb + Saft von 1 Zitrone

### 2 Baiser Schalen

250 g rote Johannisbeeren

### Für die Dekoration

### 3 Baiser Schalen

Zitronen Melisse

Zucker, Zitronen Zucker und Eier im Wasserbad cremig aufschlagen.  
Schüssel in Eiswasser stellen.  
So lange schlagen, bis die Masse kalt ist.  
Geschmolzene Butter unterrühren.  
Mehl und Backpulver unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser füllen.

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Wasser und Zucker aufkochen.  
Eigelbe verrühren.  
Zuckerwasser unterrühren.  
Im Wasserbad cremig aufschlagen.  
Schüssel in Eiswasser stellen.  
Zitronensaft und -schale unterrühren.

Butter schaumig schlagen.  
Creme unterrühren.

Baiser zerbröckeln.  
Unter ½ der Creme mischen.

Den Boden 1 x waagrecht durchschneiden.  
Einige Johannisbeere Rispen beiseite legen.  
Restliche Beeren abzupfen.

Den unteren Boden mit Creme bestreichen.  
Johannisbeeren darauf geben.  
Den oberen Boden darauf setzen.  
Die Torte mit Creme bestreichen.

Mit Beeren, zerbröckeltem Baiser und Melisse garnieren.

## Zitronen Himbeer Torte 3 Ei M

Für ca. 12 Stück

Für den Boden  
200 g Butter  
300 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

### 1 Ei

Abrieb von ½ unbeh. Zitrone  
Mehl f. d. Arbeitsfläche  
Fett f. d. Form

### Für den Belag

2 Blatt weiße Gelatine

### 2 Eier

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone  
4 El Zitronensaft

### 100 g Schlagsahne

250 g Himbeeren  
2 El gemahlene Pistazien  
2 El gemahlene Mandeln  
evtl. Zitronen Melisse zum Verzieren

Butter in Würfel schneiden.  
Mit Mehl, Zucker, Salz, Ei und Zitronenschale zu einem glatten Mürbeteig verkneten.  
Zugedeckt ca. ½ Stunde kühl stellen.

Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ca. 32 cm Durchmesser ausrollen.

Eine gefettete Obst Kuchen Form ca. 28 cm Durchmesser mit dem Teig auslegen, andrücken.  
Überstehenden Rand abschneiden.  
Mit einer Gabel den Teig Boden mehrmals einstechen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 25 30 Minuten backen.

Umluftherd 175 Grad  
Gasherd Stufe 3

Den Boden auf ein Kuchengitter stürzen.  
Auskühlen lassen.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Eier trennen.  
Eigelb und 2 Ei heißes Wasser schaumig schlagen.  
Zucker einrieseln lassen.  
So lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.  
Zitronenschale und -Saft zufügen.

Die Gelatine ausdrücken.  
Bei schwacher Hitze auflösen.  
Unter die Schaum Masse rühren.  
Die Creme ca. 10 Minuten kühl stellen.

Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen.  
Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne und Eiweiß darunter ziehen.

Zitronen Creme auf dem ausgekühlten Boden glattstreichen.  
Die Himbeeren verlesen.  
Auf der Creme verteilen.  
Im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen.

Pistazien und Mandeln mischen.  
Den Kuchen damit bestreuen.

Nach Belieben mit einigen Melisse Blättchen verzieren.

Servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 1420 Joule/340 Kalorien

Tipp Der Boden lässt sich gut einfrieren.

## Zitronen Himbeer Torte 4 Ei M

Biskuit

60 g Zucker,

2 Eier,

1 Vanille Zucker,

30 g Mehl,

30 g Speisestärke,

25 g gem. Mandeln

Außerdem Fett und Paniermehl Form

### Belag

2 Blatt. weiße Gelatine,

2 frische Eier,

60 g Zucker,

abger. Schale von 1 unbeh. Zitrone,

4 El Zitronensaft,

100 g Schlagsahne,

ca. 250 g Himbeeren,

2 El gehackte Pistazien,

2 El gem. Mandeln,

evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

Eine Obstbodenform 26 fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl und Stärke darauf sieben, gem. Mandeln darüber streuen und alles vorsichtig unterheben. Biskuitmasse in die Form füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 15 Min. backen.

Kurz abkühlen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Belag Gelatine einweichen. Eier trennen. Eigelb und 2 El heißes Wasser schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zitronenschale und -Saft zufügen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. Unter die Schaummasse rühren. Ca. 10 Min. kalt stellen.

Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und nacheinander unter die Creme ziehen. Zitronencreme auf dem Boden verteilen. Mind. 3 Std. kalt stellen.

Beeren verlesen, waschen und trockentupfen. Nach ca. 1 Std. auf der Creme verteilen. Pistazien evtl. feiner hacken. Vorm Servieren mit den Mandeln über die Torte streuen.

## Zitronen Himbeer Torte M

Für einen Torten Boden 26 cm Durchmesser

1 fertiger Schoko Biskuit

$\frac{3}{4}$  Liter Sahne

200 g Zucker

Saft + Abrieb von 1 Zitrone

200 g Himbeeren

50 g Krokant Streusel

2 Zitronen

Den Tortenboden 2 x quer durchschneiden.

Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen.

In 3 Teile teilen.

1 Teil mit dem Zitronensaft und -abrieb mischen.

16 Himbeeren beiseite stellen, die restlichen pürieren.

Mit dem 2. Teil der Sahne verrühren.

Die Zitronen Sahne und die Himbeer Sahne je in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Auf 2 Tortenböden abwechselnd 1 Ring Zitronen und 1 Ring Himbeer Sahne spritzen.

Die Böden so füllen und übereinander legen.

Mit der restlichen Sahne den Rand und die Oberfläche der Torte bestreichen.

Mit den Krokant Streuseln bestreuen.

Aus der Mitte der Zitronen jeweils 8 dünne Scheiben schneiden.

16 Sahne Rosetten auf die Torte spritzen.

Jede Rosette mit 1 Zitronenscheibe und 1 Himbeere belegen.

Tipp Wenn Sie die Torte noch nicht gleich servieren, so können Sie sie ohne Sahne Rosetten

bespritzt bis zu 8 Stunden in das Gefriergerät stellen.

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Verzehr die Torte wieder herausnehmen und garnieren.

Bei 16 Stücken pro Stück ca. 345 Kalorien/1450 Joule

## Zitronen Joghurt Torte Erdbeer 3 Ei M

Für ca. 12 Stücke

### 3 Eier,

100 g Zucker,

75 g Mehl,

50 g Speisestärke,

1 TL Backpulver,

500 g Erdbeeren,

1 Packung Cremespeise "Zitronen Geschmack" für 200 ml Wasser,

150 g Vollmilch Joghurt,

400 g Schlagsahne,

2 EI Mandelblättchen,

1 Päckchen Vanillezucker,

Backpapier

### Die Eier trennen.

Eiweiß und 3 EI kaltes Wasser steif schlagen.

Den Zucker einrieseln lassen.

Eigelb unterziehen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben.

Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser streichen.

### Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Den Boden halbieren.

Den Formrand um den unteren Boden legen.

Die Erdbeeren waschen, putzen, 250 g würfeln.

125 g pürieren.

Mit 100 ml Wasser und Cremepulver auf höchster Stufe ca. 3 Minuten schaumig schlagen.

Aroma Kapsel liegt der Packung bei und den Joghurt unterrühren.

150 g Sahne steif schlagen.

Diese mit den Erdbeer Würfeln unterheben.

Auf den Boden streichen.

Den 2. Boden darauf setzen.

Ca. 6 Stunden kalt stellen.

Dann die Mandeln rösten.  
An den Tortenrand drücken.

250 g Sahne und Vanillezucker steif schlagen.  
Die Torte mit Sahne Tuffs und den restlichen Erdbeeren verzieren.

### Zitronen Kiwi Creme Torte 1 Ei + 3 Eigelb

Für ca. 12 Stücke

8 El Butter/Margarine  
325 g Haushalts Zucker

#### 1 Ei

75 g Mehl Type 405  
3 unbeh. Zitronen  
6 El Speisestärke

#### 3 Eigelbe

8 Litschi Früchte a. d. Dose, im Handel erhältlich  
2 Kiwis  
1 El Kokosraspel  
einige frische Zitronen Melisse Blättchen z. Verzieren

7 El Fett und 75 g Zucker schaumig schlagen.  
Ei und Mehl zufügen.  
Abgeriebene Schale und Saft von ½ Zitrone zum Teig geben und verrühren.

In eine Springform 18 cm Durchmesser streichen.

### Im Ofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

2 Zitronen Scheiben zum Garnieren abschneiden.  
Die Schale der restlichen Zitronen abreiben, den Saft auspressen.  
Restlichen Zucker, übriges Fett, 300 ml Wasser, Zitronensaft und -schale aufkochen.  
Stärke mit Wasser glattrühren, die Flüssigkeit binden.  
Unter Rühren 5 Minuten kochen, abkühlen lassen.

Eigelb verquirlen, unter die Creme rühren.  
Die Creme auf den Teigboden streichen.  
3 Stunden kalt stellen.



Die Torte mit abgetropften Litschis, Zitronen Vierteln und Kiwi Scheiben belegen.

Die Kokosraspel rösten, über die Torte streuen.

Mit Zitronen Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1300 Joule/310 Kalorien

Zitronen Limetten Torte I 4 Ei + 1 Eigelb M

### Für den Mürbeteig

150 g Mehl

100 g Butter

1 Eigelb

50 g Zucker

### Für den Biskuit

4 Eier

100 g Zucker

80 g Mehl

80 g Stärke

1 TI Backpulver

### Für die Füllung

6 Blatt Gelatine

1 Zitrone

1 Limette

### 450 g Vollmilch Joghurt

75 g Zucker

75 g Himbeer Gelee

1 El gehackte Pistazien

Für den Mürbeteig alle Zutaten verkneten.

½ Stunde kühlen.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig in Formgröße ausrollen, die Form damit auslegen.

Den Teig einstechen.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Die Form lösen.

Für den Biskuit die Eier trennen.  
Eiweiß und 3 El Wasser steif schlagen.  
Den Zucker einrieseln lassen.  
Eigelb unterrühren.  
Mehl, Stärke und Backpulver unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen.

Bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Die Form lösen.  
Den Biskuit auskühlen lassen.

Den Kuchen durchschneiden.

Für die Füllung die Gelatine einweichen.  
Die Zitronenschale abreiben.  
Zitrone und Limette auspressen, den Saft auffangen.  
Mit Joghurt, Zucker und Zitronenschale verrühren.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen, unter den Joghurt rühren.  
Kühlen.

250 g Sahne steif schlagen.  
Sobald der Joghurt fest wird, unterheben.  
½ des Gelees auf den Mürbeteig Boden streichen.

Den Tortenring darumlegen.  
1 Biskuit Boden darauf legen.  
½ Joghurt darauf verteilen.  
Mit dem 2. Biskuit bedecken.  
Den restlichen Joghurt darauf geben.  
Die Torte 1 Stunde kühlen.

Dann verzieren.

Pro Stück bei 12 ca. 1890 Joule/450 Kalorien

Zitronen Limetten Torte II 4 Ei +1 Eigelb M

aromatisch

Für ca. 12 Stück

230 g Mehl  
100 g Butter/Margarine

1 Eigelb

225 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz  
80 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
6 Blatt weiße Gelatine  
1 Zitrone unbeh.  
1 Limette

450 g Vollmilch Joghurt

500 g Schlagsahne

75 g Himbeer Gelee  
1 El gehackte Pistazienkerne  
Backpapier

150 g Mehl, kaltes Fett in Flöckchen, 1 Eigelb und 50 g Zucker mit den Knethaken des Handrührgerätes, danach mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten.  
Zugedeckt ca. ½ Stunde kühl stellen.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.  
Mürbeteig darauf ausrollen.  
Den Rand darum schließen.  
Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im heißen Ofen bei 200 Grad ca. 15 20 Minuten backen.

Aus der Form nehmen.  
Abkühlen lassen.

Die Eier trennen.  
Eiweiß und 3 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen.  
100 g Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen.  
Das Eigelb unterrühren.  
Restliches Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Ei Masse sieben.  
Vorsichtig unterheben.

Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser geben<sup>1</sup>

Bei 200 Grad ca. 20 -25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen.  
Springformrand lösen.  
Auskühlen lassen.

1 x durchschneiden.

Gelatine einweichen.

Zitronenschale abreiben.  
Zitrone und Limette auspressen.  
Joghurt, restlichen Zucker, Zitronenschale und Zitrus säfte verrühren.

Gelatine ausdrücken, auflösen, mit etwas Joghurt Creme verrühren.  
Unter die übrige Joghurt Masse rühren.  
Kühl stellen.

250 g Sahne steif schlagen.  
Sobald die Joghurt Masse fest zu werden beginnt, unterheben.

½ des Himbeer Gelees auf den Mürbeteig Boden streichen.  
Den Tortenring darum legen.  
1 Biskuit Boden darauf legen.  
½ der Joghurt Sahne darauf verteilen.  
Den 2. Biskuit darauf legen.  
Mit restlicher Creme bestreichen.  
Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Tortenring entfernen.  
Restliche Sahne steif schlagen.  
Tortenrand mit ½ der Sahne bestreichen.  
Mit einem Tortenkamm durchziehen.

Die übrige Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen.  
Mit Himbeer Gelee und mit gehackten Pistazien verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 ¼ Stunden

Backzeit ca. ¾ Stunde

Wartezeit ca. 2 Stunden

Pro Stück ca. 450 kcal

E 9 g F 25 g KH 46 g

## Zitronen Orangencreme Torte Bayer. Wald 6 Ei

### Für den Mürbteig

180 g Mehl  
100 g Butter Flocken  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
2 Ei kaltes Wasser

1 Ei

### Für die Creme

200 g Zucker

5 Eier

100 g weiche Butter  
Saft von 3 Zitronen  
Saft von 1 Orange

Mehl, Butterflocken, Salz und Zucker mit den Fingern zerreiben, bis die Brösel entstehen.

Wasser mit Ei verquirlen, zugeben.

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

1 Stunde kalt stellen.

Dann ausrollen.

Den Springform Boden damit belegen.

Den Rand ca. 3 cm hochziehen.

Für die Creme Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren.

Zitronen- und Orangensaft untermischen.

Nochmals kräftig schlagen.

Die Creme auf den Mürbteig Boden füllen.

Im vorgeh. Ofen bei 170 Grad ca. 30 -40 Minuten backen.

## Zitronen Pfirsich Torte 2 Ei M

Eine der schönsten Sonntags Torten.

Damit verwöhnen Sie Ihre Lieben richtig.

Für ca. 12 Stück

## 2 Eier

125 g Zucker  
75 g Mehl  
25 g Speisestärke  
1 TI Backpulver  
1,25 kg reife Pfirsiche/2 Dosen je 850 ml  
1 Zitrone unbeh.

## 3 Becher je 200 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger  
30 g gehackte Pistazien  
3 4 El Aprikosen Konfitüre  
Backpapier

Die Eier trennen.  
Eiweiß und 75 g Zucker steif schlagen.  
Eigelb unterrühren.  
Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm Durchmesser streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 20 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Frische Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen.  
Dosenpfirsiche abtropfen lassen.

Die Zitrone waschen.  
Die Schale abreiben, den Saft auspressen.

500 g Sahne, 50 g Zucker und Sahnefestiger steif schlagen.  
Zitronenschale und -Saft einrühren.

Den Biskuit quer halbieren.  
10 Pfirsich Hälften und ½ der Zitronen Sahne auf den unteren Boden geben.  
Den 2. Boden darauf setzen.  
Mit Sahne rundherum einstreichen.  
Kalt stellen.

Vor dem Servieren 100 g Sahne steif schlagen.  
Übrige Pfirsiche in dicke Spalten schneiden.

Die Torte mit Sahne Tuffs, Pistazien und Pfirsich Spalten verzieren.  
Die Konfitüre erwärmen.  
Die Pfirsiche damit bestreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 310 kcal/1300 kJ

### Zitronen Sahne Erdbeer Torte 3 Ei M

Verführerisch.  
Die perfekte Liaison die zarten Früchtchen zergehen mit der luftigen Creme auf der Zunge.

Für ca. 16 Stücke

#### Für den Biskuit

½ Vanilleschote

#### 3 Eier

100 g Zucker

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 gehäufte TL Backpulver

25 g geschälte, gemahlene Mandeln

Backpapier

#### Für die Füllung + Verzierung

1 kg kleine Erdbeeren

1 Blatt weiße Gelatine

2 Zitronen unbeh.

75 g Zucker

#### 800 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger

50 g Mandelblättchen

#### 10 g Schoko Dekor Borke

18 Schoko Dekor Herzen

Zitronen Melisse Blättchen

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben.

Die Eier trennen.

Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen.

Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen.

Vanillemark und Eigelb nach und nach unterschlagen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen.

Auf die Eischaum Masse sieben.

Die Mandeln zufügen.

Alles locker unterheben.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Auskühlen lassen.

Erdbeeren vorsichtig waschen, trockentupfen, putzen.

5 schöne Erdbeeren zum Verzieren beiseite legen.

Den Biskuit 1 x durchschneiden.

Um den unteren Biskuit den Springformrand legen.

Die übrigen Erdbeeren dicht an dicht darauf setzen.

Die Gelatine einweichen.

Die Zitronen waschen, die Schale abreiben.

1 Zitrone auspressen.

Saft mit 30 g Zucker und Zitronenschale verrühren.

Die Gelatine ausdrücken.

Bei schwacher Hitze auflösen, in den Zitronensaft rühren.

Ca. 20 Minuten kühl stellen, bis der Saft zu gelieren beginnt.

400 g Sahne, Sahnefestiger und 30 g Zucker steif schlagen.

Den gelierenden Zitronensaft unterrühren.

Die Zitronen Sahne auf den Erdbeeren verteilen, glattstreichen.

Den 2. Biskuit Boden auflegen.

1 2 Stunden kühl stellen.

Mandelblättchen goldbraun rösten.

Restliche Sahne und Zucker steif schlagen.

Die Torte aus dem Formrand lösen.

Mit einem Teil der Sahne rundherum bestreichen.

Mandelblättchen an den Rand drücken.

Mit einem Tortenteiler 16 Stücke markieren.

Borkenschokolade fein schneiden.

In die Tortenmitte streuen.



Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.  
Auf jedes Tortenstück und in die Mitte einen Sahne Tuff spritzen.

Die übrigen Erdbeeren halbieren.  
Die Torte mit Schoko Herzen, Erdbeeren und Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde  
Wartezeit 2 3 Stunden

Backzeit ca. ½ Stunde

Pro Stück ca. 310 Kalorien

Zitronen Torte 5 Ei M

Für ca. 10 Stück

250 g TK Himbeeren

5 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

½ TL Zitronen Abrieb

1 Packung Cremespeise Pulver „Zitronen Geschmack“  
ohne Kochen; für 200 ml Wasser

150 g Vollmilch Joghurt

2 3 EL Himbeer Gelee

400 g Schlagsahne

70 g Wiener Mandeln bunte Zucker Mandeln; aus der Süßwaren Abteilung

Himbeeren in einem Sieb auftauen lassen, dabei den Saft auffangen.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen.

75 g Zucker nach und nach unterrühren.

Eigelb unterziehen.

Mehl und Zitronenschale mischen, unterheben.

Die Biskuit Masse in eine Springform füllen, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Biskuit Boden auskühlen lassen.

200 ml kaltes Wasser in einen hohen Rührbecher geben.  
Cremespeise Pulver zufügen.  
Mit den Schneebesen des Handrührgerätes ca. 3 Minuten aufschlagen.  
Aroma liegt der Packung bei und Joghurt unterrühren.  
Die Creme mindestens 1 ½ Stunden kühl stellen.

Den Biskuit Boden in Eiform schneiden.  
1 x waagrecht halbieren.

Aufgefangenen Himbeersaft und Himbeer Gelee aufkochen.  
Zu einem dickflüssigen Sirup einkochen lassen.  
Die Himbeeren unterheben.  
Himbeer Masse auf den unteren Boden geben.  
Glatt streichen.  
Abkühlen lassen.

Teigabschnitte mit dem Schneidstab fein zerkrümeln.  
In einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.  
Auf einem Teller abkühlen lassen.

Sahne und restlichen Zucker steif schlagen.  
1/3 der Sahne auf die Himbeer Masse streichen.  
Den 2. Biskuit Boden darauf legen.

Die Torte mit restlicher Sahne einstreichen.  
Biskuit Krümel an den Tortenrand streuen.  
Von der Zitronen Creme mit 2 angefeuchteten Esslöffeln ca. 10 Nocken abstechen.  
Auf die Torte legen.  
Die Torte mit Wiener Mandeln verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 340 kcal E 8 g, F 18 g, KH 35 g

Zitronen Torte 4 Ei M

14 Stücke

4 Eier (getrennt)

Salz

175 g Zucker

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver  
3 Zitronen (unbehandelt)  
7 Blatt Gelatine, weiße

500 g Dickmilch (3,5 %)

150 g Sahne, saure  
150 g Puderzucker

600 ml Schlagsahne

8 EL Orangensaft  
50 g Mandelstifte  
Melisseblätter

Den Boden einer Springform (26 cm ø) mit Backpapier auslegen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. 150 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen, Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und unterheben, in die Form füllen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

35 - 40 Minuten

Auskühlen lassen.

Von den Zitronen 2 Scheiben abschneiden und beiseite legen. Vom Rest die Schale abreiben und 1 2 EL Saft auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dickmilch, saure Sahne, Puderzucker, Zitronenschale und 8 EL Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, im Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 auflösen, unterrühren. Kalt stellen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, 400 ml Sahne steif schlagen, unterheben.

Den Boden 2mal durchschneiden, 4 EL Zitronen- mit dem Orangensaft mischen, die Böden damit beträufeln. Die Springform am Rand mit Backpapier so auslegen, dass 3 cm über die Form hinausstehen. Den 1. Boden hineinlegen, 1/3 der Creme daraufstreichen, übrige Böden und Creme ebenso einschichten. Die Torte mindestens 4 Std. kaltstellen.

Mandeln in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 ohne Fett anrösten. Sofort herausnehmen. 200 ml Sahne und 25 g Zucker steif schlagen. Die Hälfte an den Tortenrand streichen, mit Mandeln bestreuen. Torte mit dem Rest Sahne, Zitronenstückchen und Melisse garnieren.

Zubereitungszeit 90 Minuten

:363 kcal

1525 kJoule

## Zitronen Torte Aprikose I 3 Ei M

Fruchtiger Kuchen Genuss.

Für ca. 12 Stücke

### 3 Eier

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 gehäufter TL Backpulver

1 Dose 850 ml Aprikosen

9 Blatt Gelatine

### 750 g Vollmilch Joghurt

Saft + Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

### 150 g Schlagsahne

Melisse f. d. Verzierung

Backpapier

### Die Eier trennen.

Eiweiß und 3 EI kaltes Wasser steif schlagen.

100 g Zucker und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen.

Eigelbe darunter schlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen.

Auf die Eischaum Masse sieben, vorsichtig unterziehen.

Eine Springform 26 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen.

Die Biskuit Masse darin glatt streichen.

### Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Umluftherd 150 Grad

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

In Würfel schneiden.

Gelatine einweichen.

Joghurt, 50 g Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren.  
Gelatine ausdrücken, auflösen.  
Mit etwas Joghurt verrühren.  
In den restlichen Joghurt rühren.  
½ der Aprikosen unterheben.  
Die Creme kühl stellen.

Sahne steif schlagen.  
Sobald die Joghurt Creme zu gelieren beginnt, unterheben.

Vom Biskuit einen Deckel abschneiden.  
Den Springformrand um den dicken Boden legen  
½ der übrigen Aprikosen Würfel auf dem Boden verteilen.  
Die Creme darauf leicht wellig verstreichen.  
Mit restlichen Aprikosen Würfeln bestreuen.

Den dünnen Boden zerbröseln.  
Über Creme und Früchte streuen.  
Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Die Torte mit Melisse verziert servieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Backzeit ca. ½ Stunde

Wartezeit ca. 3 ½ Stunden

Pro Stück ca. 310 kcal

E 6 g F 14 g KH 39 g

## TIPPS & TRICKS

Wichtig für den Biskuit  
Die Eier müssen sauber getrennt werden.  
Wenn Eigelb in das Eiklar gelangt, lässt es sich nicht mehr steif schlagen.  
Gelatine immer bei schwacher Hitze oder im heißen Wasserbad auflösen.  
Wird sie zu heiß, verliert sie ihre Gelierkraft.

Zitronen Torte Aprikose II 3 Ei M

Für ca. 12 Stücke

3 Eier

200 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 TI Backpulver  
1 Dose 850 ml Aprikosen  
8 Blatt weiße Gelatine

400 g Vollmilch Joghurt  
Saft von 2 Zitronen

400 g Schlagsahne  
evtl. Melisse f. d. Verzierung  
Backpapier

### Die Eier trennen.

Eiweiß und 3 El kaltes Wasser sehr steif schlagen.  
100 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker zum Schluss einrieseln lassen.  
Eigelb darunter schlagen.  
Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, unterziehen.

Die Biskuit Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser streichen.

### Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Gasherd Stufe 2

Den Biskuit vollständig auskühlen lassen.

Aus der Springform lösen.  
Das Backpapier abziehen.

Inzwischen die Aprikosen gut abtropfen lassen.  
In feine Würfel schneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
Joghurt, Zitronensaft, restlichen Zucker und Vanille Zucker glatt rühren.  
Gelatine ausdrücken, auflösen.  
Mit 1 2 El Joghurt verrühren.  
Dann in den restlichen Joghurt rühren.  
Ca. 5 Minuten kühl stellen.

Sahne steif schlagen.  
Vorsichtig unter die Joghurt Creme rühren.  
½ der Aprikosen Würfel unter die Creme heben.

Vom Biskuit einen dünnen Deckel abschneiden.

Um den dicken Biskuitboden den Springformring legen.  
½ der restlichen Aprikosen gleichmäßig auf dem Boden verteilen.  
Die Creme darauf geben, wellig verstreichen.

Mit restlichen Aprikosen bestreuen.  
Den dünnen Biskuit zerbröseln.  
Über Creme und Früchte streuen.  
Die Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Den Tortenring lösen.  
Die Torte evtl. mit Melisse verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 1090 kJ/260 kcal  
E 5 g F 12 g KH 33 g

### Zitronen Torte Erdbeer Joghurt 3 Ei M

Für ca. 12 Stücke

#### 3 Eier,

100 g Zucker,  
75 g Mehl,  
50 g Speisestärke,  
1 TI Backpulver,  
500 g Erdbeeren,  
1 Packung Cremespeise "Zitronen Geschmack" für 200 ml Wasser,

150 g Vollmilch Joghurt,

400 g Schlagsahne,  
2 Ei Mandelblättchen,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
Backpapier

Die Eier trennen.  
Eiweiß und 3 Ei kaltes Wasser steif schlagen.  
Den Zucker einrieseln lassen.  
Eigelb unterziehen.  
Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben.

Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser streichen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Den Boden halbieren.

Den Formrand um den unteren Boden legen.

Die Erdbeeren waschen, putzen, 250 g würfeln.

125 g pürieren.

Mit 100 ml Wasser und Cremepulver auf höchster Stufe ca. 3 Minuten schaumig schlagen.

Aroma Kapsel liegt der Packung bei und den Joghurt unterrühren.

150 g Sahne steif schlagen.

Diese mit den Erdbeer Würfeln unterheben.

Auf den Boden streichen.

Den 2. Boden darauf setzen.

Ca. 6 Stunden kalt stellen.

Dann die Mandeln rösten.

An den Tortenrand drücken.

250 g Sahne und Vanillezucker steif schlagen.

Die Torte mit Sahne Tuffs und den restlichen Erdbeeren verzieren.

Zitronen Torte I 3 Ei + 1 Eigelb M

Mandarine

Für 16 Stücke

Für den Mürbeteig

125 g Mehl

40 g Zucker

1 Eigelb

75 g Butter

Für den Biskuit

3 Eier

75 g Zucker

50 g Mehl

50 g Stärke

1 TL Backpulver



## Für Füllung und Verzierung

3 EL Orangen Likör

2 EL Johannisbeer Gelee

3 Dosen je 314 ml Mandarin Orangen

Saft von 2 Zitronen

75 g Zucker

4 Blatt Gelatine

700 g Schlagsahne

50 g Mandelblättchen

Mehl, Zucker, Eigelb und Butter verkneten.  
Kühl stellen.

Die Eier trennen.  
Eiweiß und Zucker steif schlagen.  
Eigelb unterrühren.  
Mehl, Stärke und Backpulver unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser füllen.

Bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Den Biskuit abkühlen lassen.

Die Form lösen.

Den Mürbeteig in die gefettete Springform füllen.

Bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen.

Abkühlen lassen.  
Die Form lösen.

Den Biskuit 1 x durchschneiden.  
Mit Likör tränken.

Den Mürbeteig mit Gelee bestreichen.  
Den Tortenring darum legen.

2 Dosen Mandarinen abtropfen lassen, den Saft auffangen.  
Zitronen und Mandarinen Saft auf 1/8 Liter auffüllen.  
60 g Zucker zugeben, erhitzen.  
Eingeweichte Gelatine im Saft auflösen.  
Kühl stellen.

375 g Sahne steif schlagen.

In den gelierenden Saft einrühren, die Mandarinen unterheben.  
In den Tortenring füllen.  
Mit dem 2. Biskuit bedecken.  
Ca. 3 Stunden kühlen.

Die Torte verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 1470 Joule/350 Kalorien

## Zitronen Torte II 3 Ei + 1 Eigelb M

Für ca. 16 Stücke

175 g Mehl  
175 g + 1 EL Zucker

### 1 Eigelb

75 g kalte Butter

### 3 Eier

1 Päckchen Vanille Zucker  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
3 EL Orangen Likör  
3 EL Johannisbeer Gelee  
4 Blatt Gelatine  
2 Zitronen unbeh.  
3 Dosen je 314 ml Mandarin Orangen

### 700 g Schlagsahne

60 g Mandelblättchen  
nach Belieben feine Streifen Zitronenschale  
f. d. Verzierung  
Fett + Mehl f. d. Form  
Backpapier

125 g Mehl, 40 g Zucker, Eigelb, Butter in Stücken und 1 EL kaltes Wasser  
glatt verkneten.  
Ca. ¾ Stunde kühl stellen.

Eier trennen.

Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen.

75 g Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen.

Eigelb unterrühren.

50 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben, unterheben.

Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Masse darin verstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen.

Umluftherd 150 Grad

Den Biskuit ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Aus der Form lösen.

Abkühlen lassen.

Den Springform Boden fetten, mit Mehl bestäuben.

Mürbeteig darauf ausrollen.

Den Springformrand darum legen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 10 12 Minuten backen.

Umluftherd 175 Grad

Den Mürbeteig Boden abkühlen lassen.

Biskuit quer halbieren.

Den unteren Boden mit Likör tränken.

Gelee erwärmen.

Auf den Mürbeteig Boden streichen.

1 Biskuit Boden darauf setzen.

Den Tortenring darum schließen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Zitronenschale abreiben.

1 Zitrone auspressen.

2 Dosen Mandarinen abtropfen, den Saft auffangen.

Zitronensaft und Mandarinen saft auf 125 ml auffüllen.

Mit Zitronenschale und 60 g Zucker erhitzen.

Die Gelatine ausdrücken.

Im Saft auflösen.

Kalt stellen.

375 g Schlagsahne steif schlagen.

Sobald der Saft zu gelieren beginnt, Sahne und Mandarinen unterheben.

Auf den Boden streichen.

Mit dem 2. Boden bedecken.

Ca. 3 Stunden kühl stellen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Abkühlen lassen.

Übrige Dose Mandarinen abtropfen lassen.

325 g Sahne und 1 EL Zucker steif schlagen.  
Die Torte aus dem Tortenring lösen.  
Mit ca. 2/3 der Sahne einstreichen.

Mandelblättchen an den Rand drücken.  
Die Mandarinen als Kranz auf die Torte legen.

Restlichen Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.  
Die Mitte der Torte dicht mit Sahne Tuffs verzieren.  
Nach Belieben mit feinen Zitronen Schalen Streifen verziert servieren.

Zeitaufwand ca. 2 Stunden  
Wartezeit ca. 4 Stunden  
Pro Stück ca. 1470 kJ/350 kcal

### Zitronen Torte Pfirsich 2 Ei M

Eine der schönsten Sonntags Torten.  
Damit verwöhnen Sie Ihre Lieben richtig.

Für ca. 12 Stück

2 Eier M  
125 g Zucker  
75 g Mehl  
25 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
1,25 kg reife Pfirsiche/2 Dosen je 850 ml  
1 Zitrone unbeh.

### 3 Becher je 200 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger  
30 g gehackte Pistazien  
3- 4 EL Aprikosen Konfitüre  
Backpapier

### Die Eier trennen.

Eiweiß und 75 g Zucker steif schlagen.  
Eigelb unterrühren.  
Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm Durchmesser streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 20 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Frische Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen.  
Dosenpfirsiche abtropfen lassen.

Die Zitrone waschen.  
Die Schale abreiben, den Saft auspressen.

500 g Sahne,  
50 g Zucker und  
Sahnefestiger steif schlagen.  
Zitronenschale und Saft einrühren.

Den Biskuit quer halbieren.  
10 Pfirsich Hälften und ½ der Zitronen Sahne auf den unteren Boden geben.  
Den 2. Boden darauf setzen.  
Mit Sahne rundherum einstreichen.  
Kalt stellen.

Vor dem Servieren 100 g Sahne steif schlagen.  
Übrige Pfirsiche in dicke Spalten schneiden.

Die Torte mit Sahne Tuffs, Pistazien und Pfirsich Spalten verzieren.  
Die Konfitüre erwärmen.  
Die Pfirsiche damit bestreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 310 kcal/1300 kJ

Zitronentarte Französische 4 Ei

Für den Teig

125 g gekühlte Butter  
100 g Zucker

1 gekühltes Ei

250 g Mehl  
2 Ei Eiswasser

### Für die Füllung

2 unbehandelte Zitronen

150 g Butter

150 g Zucker

### 3 Eier

100 g abgezogene, gemahlene -Mandeln

### Außerdem

500 g Himbeeren (frisch oder gefroren)

4 El Puderzucker

Zuerst die frischen Himbeeren waschen und zuckern bzw. die gefrorenen zuckern und auftauen lassen. Für den Teig Butter, Zucker, Ei, Mehl und Eiswasser verkneten, aus dem Teig eine Kugel formen und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nach einer Viertelstunde den [Backofen auf 150° vorheizen](#) und die Füllung zubereiten: Zuerst die Butter flüssig werden lassen. Von einer der Zitronen die Schale dünn abreiben, dann beide Zitronen auspressen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, flüssige Butter und die Mandeln dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Die Tarteform einfetten. (Französische Tarteformen gibt es in Haushaltswarenläden oder großen Supermärkten. Die Form sollte einen Durchmesser von 26 - 28 cm haben und aus weißer Keramik sein. Den Teig dünn ausrollen und in die Form legen, dabei den Rand etwas andrücken, und, was darrüberlappt, abschneiden. Notfalls kann man sich mit einer Springform behelfen. Den Rand dann ca. drei cm hoch stehen lassen und den Rest abschneiden. Die Füllung hineingießen und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben. Nach der Hälfte der Backzeit die Tarte mit etwas Aluminiumfolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

In der Form auskühlen lassen. Währenddessen drei bis vier Esslöffel Himbeeren pürieren und dieses Püree mit den restlichen Beeren vermischen. Wenn Sie eine Tarteform haben, servieren Sie die Tarte einfach darin. Wenn Sie sie in der Springform gebacken haben, nehmen Sie den Ring der Form ab und lösen die Tarte vorsichtig vom Blech. Sollten Sie Backpapier verwendet haben, stürzen Sie die Tarte einmal, um das Papier abzuziehen, und geben Sie sie danach zurück auf eine Tortenplatte. Servieren Sie das Himbeerkompott dazu und evtl. etwas geschlagene Sahne.

Tipp: Aus den Teigresten können Sie mit kleinen Formen Minitortenböden backen und sie anschließend mit frischen Früchten belegen. Die Tortenböden lassen sich unbelegt gut einfrieren.

## Quark - Käse

Zarter Biskuit 3 Ei + 3 Eigelb M

eine Köstlichkeit durch sahnige Zitronen Creme.

Für ca. 12 Stück

Für den Biskuit

3 Eier,

100 g Zucker,

1 Päckchen Vanille Zucker,

je 75 g Mehl und Speisestärke,

1 TI Backpulver; Backpapier

Für Creme und Verzierung

7 Blatt weiße Gelatine,

3 Eigelb,

75 g Zucker,

1 Päckchen Vanille Zucker,

Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen,

1/8 Liter Zitronensaft,

250 g Mascarpone,

¼ Liter Schlagsahne,

2 EI Puderzucker

Eier und 3 EI warmes Wasser schaumig schlagen.

Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen.

Dabei weiterschlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben.

Eine Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Masse hineinfüllen und glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Herausnehmen, vom Springformrand lösen und stürzen.

Das Backpapier entfernen.

Auskühlen lassen.

Die Gelatine einweichen.

Eigelb, Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen.

Zitronenschale von 1 Zitrone, 1/8 Liter Zitronensaft und Mascarpone zufügen.

Ausgedrückte Gelatine auflösen und unterrühren.

Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

Die Sahne steif schlagen, unter die Creme heben.

Biskuit waagrecht halbieren.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

Den Springformrand herumstellen.

Die Creme darauf streichen.

Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Mit dem oberen Boden bedecken.

Mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenschalen Streifen von restlicher Zitrone verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 350 kcal

#### TIPPS

Statt Zitronensaft kann man auch Orangensaft mit abgeriebener Orangenschale mischen.

Um für die Verzierung der Torte sehr feine, gleichmäßige Zitronenschalen Streifen zu bekommen, sollten Sie einen Zitruszester verwenden. Das ist ein spezielles Raspelmesser, das es in den Haushalts Geschäften gibt.

Zitronen Creme Torte 3 Ei + 3 Eigelb M

Zarter Biskuit eine Köstlichkeit durch sahnige Zitronen Creme

Für ca. 12 Stück

Für den Biskuit

**3 Eier,**

100 g Zucker,

1 Tüte Vanille Zucker,

je 75 g Mehl und Speisestärke,

1 TI Backpulver;

Backpapier



## Für Creme und Verzierung

7 Blatt weiße Gelatine,

3 Eigelb,

75 g Zucker,

1 Tüte Vanille Zucker,

Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen,

1/8 Liter Zitronensaft,

250 g Mascarpone,

¼ Liter Schlagsahne,

2 El Puderzucker

Eier und 3 El warmes Wasser schaumig schlagen.

Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen.

Dabei weiterschlagen

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben.

Eine Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Die Masse hineinfüllen und glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Herausnehmen, vom Springformrand lösen und stürzen.

Das Backpapier entfernen.

Auskühlen lassen

Die Gelatine einweichen.

Eigelb, Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen.

Zitronenschale von 1 Zitrone, 1/8 Liter Zitronensaft und Mascarpone zufügen.

Ausgedrückte Gelatine auflösen und unterrühren.

Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.

Die Sahne steif schlagen, unter die Creme heben.

Biskuit waagrecht halbieren.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

Den Springformrand herumstellen.

Die Creme darauf streichen.

Ca. 2 Stunden kalt stellen

Mit dem oberen Boden bedecken.

Mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenschalen Streifen von restlicher Zitrone verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden ohne Wartezeit  
Pro Stück ca. 350 kcal

### Tipp

Statt Zitronensaft kann man auch Orangensaft mit abgeriebener Orangenschale mischen.

Um für die Verzierung der Torte sehr feine, gleichmäßige Zitronenschalenstreifen zu bekommen, sollten Sie einen Zitruszester verwenden. Das ist ein spezielles Raspelmesser, das es in den Haushaltsgeschäften gibt.

## Zitronen Dattel Torte 4 Ei M

### Für den Teig

50 g Weizenmehl Type 405  
50 g Weizenmehl Type 1700  
50 g gemahlene Mandeln

### 1 Ei

100 g Margarine  
2 El brauner Zucker 40 g  
1 Tüte Vanillezucker

### Für die Creme

1 Becher süße Sahne 200 g

200 ml Milch

5 El Zucker

2 Tüte Zitronenspeise zum Kochen für ½ Liter Flüssigkeit

100 ml Wasser

2 El Zitronensaft

150 g Margarine

250 g Magerquark

### 3 Eier

300 g frische, entsteinte Datteln

### Für die Garnitur

1 Becher süße Sahne 200 g

1 Tüte Sahnefestiger

2 3 Ei Zitronen Gelee  
1 Beutel Mandelblättchen  
ca. 12 frische, entsteinte Datteln  
1 unbeh. Zitrone

Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbeteig zusammenkneten  
Den Teig ca. ½ Stunde kalt stellen

Für die Creme Sahne, Milch und Zucker erwärmen  
Zitronenspeisepulver mit Wasser und Zitronensaft anrühren  
Dann zu der Sahne Milch Mischung gießen  
Die Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen

Den Pudding in eine Rührschüssel umfüllen  
Abkühlen lassen, zwischendurch mehrmals umrühren

Den Mürbeteig zu einer runden Platte auswellen

Eine gefettete Springform 26 cm Ø damit auslegen  
Dabei einen 2- 3 cm hohen Rand formen

Die Margarine schaumig rühren  
Dann löffelweise zusammen mit Quark und Eigelben unter den Zitronen  
Pudding rühren Kleingeschnittene Datteln unterziehen

Die Eiweiß steif schlagen, ebenfalls unterheben  
Die Zitronen Dattel Creme auf den Teigboden streichen

[Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 40 50 Minuten backen](#)

Gasherd Stufe 3

Bei zu starker Bräunung nach ½ Stunde mit einem Stück Pergamentpapier  
bedecken  
Anschließend noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen  
Erst danach aus der Form nehmen

Für die Garnitur die Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen  
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen

Den Tortenrand dünn mit erwärmtem Zitronen Gelee bepinseln  
Mit Mandelblättchen bestreuen

Die Torte üppig mit Sahne Tupfen, Datteln und halben Zitronen Scheiben  
garnieren

Bis zum Servieren kühl stellen

### Tipp

Im mittleren Teil der Torte ringsum Sahne länglich spritzen  
Auf jeden dieser Sahne Streifen ½ Zitronenscheibe mit der Wölbung nach oben stecken In der Mitte einen dicken Sahne Tuff spritzen Die halbierten Datteln ebenfalls mit der Wölbung nach oben ringsum außen auf der Sahne Dekoration anbringen.  
Sieht interessant aus

16 Stücke je ca. 380 kcal/1590 kJ

### Zitronen Limetten Torte M o

erfrischend

Preiswert.

Für 8 Stück

65 g Butter  
125 g Löffelbiskuits  
1 Packung Götterspeise „Zitronen Geschmack“ für ½ Liter Flüssigkeit

250 g Sahne Quark 40 % Fett

4 El Zitronensaft  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker

375 g Schlagsahne

einige Blätter Zitronen Melisse  
Limetten Scheiben  
Melisse  
Pistazien f. d. Verzierung

Butter schmelzen.  
Biskuits zerbröseln und mit der Butter mischen.

Einen Springformrand 20 cm Durchmesser auf eine Tortenplatte stellen.  
Masse darin auf dem Boden festdrücken.  
Kühl stellen.

Götterspeisepulver in einem Topf mit ¼ Liter Wasser verrühren.  
10 Minuten quellen lassen.

Quark, Zitronensaft, 75 g Zucker und Vanille Zucker verrühren.

Restlichen Zucker zur Götterspeise geben.  
Unter Rühren erhitzen nicht kochen., bis sich der Zucker gelöst hat  
Erkalten lassen.

250 g Sahne steif schlagen.

Die Melisse Blätter in feine Streifen schneiden.

Wenn die Götterspeise zu gelieren beginnt, erst den Quark, dann Sahne und Melisse unterrühren.

Die Masse auf dem Biskuit Boden glatt streichen.

Die Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Kleine Tuffs auf die Torte spritzen.

Mit Limetten Scheiben, Melisse und Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten o. Wartezeit

Pro Stück ca. 360 kcal

E 7 g, F 26 g, KH 24 g

## Zitronen Quark Popcorn Torte M o

Für ca. 12 Stücke

Für den Boden

150 g Zartbitter Schokolade

75 g Popcorn

### Für den Belag

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Magerquark

150 g Naturjoghurt

50 g Zucker

Saft von 2 Zitronen

2 El Zitronen Abrieb

200 g Sahne

### Für die Dekoration

100 g Sahne

50 g Zartbitter Schokolade

1 Ei Schokoraspel

### Außerdem

Backpapier

1 Springform 26 cm Durchmesser

Schokolade grob hacken.

Im heißen Wasserbad auflösen.

12 Popcorn Stücke beiseite legen.

Den Rest grob hacken, unter die Schokolade rühren.

In die mit Backpapier ausgelegte Form streichen.

Erstarren lassen.

Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen.

Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale vermischen.

Tropfnasse Gelatine bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

Unter den Quark ziehen.

½ Stunde kühlen.

Sahne steif schlagen.

Unter die halb feste Quark Masse heben.

Auf den Popcorn Boden streichen.

Ca. 1 Stunde kühlen.

Die Torte aus der Form lösen.

Das Papier abziehen.

Sahne steif schlagen.

12 Tuffs an den Rand spritzen.

Schokolade schmelzen.

Popcorn halb eintauchen.

Auf die Sahne Tuffs legen.

Schokoraspel in die Mitte streuen.

Zubereitung ca. ½ Stunde

Kühlen ca. 1 ½ Stunden

Zitronen Quark Torte mit 4 Ei M

Mandarinen

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Biskuit:

4 Eier (Gew. Kl. M)

90 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

15 g Speisestärke

75 g Mehl

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine

200 g Johannisbeergelee

750 g Speisequark (Magerstufe)

Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

125 g Zucker

1 Eigelb (Gew. Kl. M)

1 Becher (200 g) Schlagsahne

1 Dose (314 ml) Mandarin Orangen

Zum Verziern:

2 Becher (a 200 g) Schlagsahne

25 g Zucker

Limetten und Zitronenraspel

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelbe nach und nach zufügen und unterrühren. Speisestärke und Mehl mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Boden einer Springform (26 cm ) fetten, die Biskuitmasse einfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen

E Herd: 175 °

Gasherd: Stufe 2

etwa 30 Minuten backen.

2. Die Gelatine einweichen. Den ausgekühlten Biskuit 2x waagrecht durchschneiden. Gelee erwärmen und die beiden unteren Biskuitböden damit bestreichen. Quark, Zitronensaft und schale, Zucker und Eigelb verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und nach und nach unter die Quarkmasse rühren. Kalt stellen und etwas gelieren lassen. Sahne steif schlagen. und unter die Quarkmasse heben, wenn sie zu Gelieren beginnt. Die Mandarinen gut abtropfen lassen.

3. Springformrand um den unteren Biskuitboden legen. 1/3 der Quarkmasse darauf verteilen. Mit dem zweiten Biskuitboden bedecken. Mandarinen, bis auf ca. 20 Spalten zum Verzieren, unter die restliche Quarkmasse heben. Auf dem zweiten Biskuitboden verteilen und mit dem obersten bedecken. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen.

4. Zum Verzieren Sahne mit Zucker steif schlagen. Torte mit der Hälfte der Sahne rundherum einstreichen und mit einem Zackenkamm verzieren. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 Sahnetuffs auf den Tortenrand spritzen. Tuffs und Tortenmitte mit Mandarinspalten, Limetten und Zitronenraspeln verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit).  
Arbeitszeit ca. 40 Minuten.

Zitronen Sahne Torte 1 Eigelb M  
Aprikosen Gelee

150 g Mehl  
50 g Zucker

1 Eigelb  
100 g Butter

#### Für die Füllung

16 Blatt weiße Gelatine  
1/8 Liter Aprikosensaft

750 g Magerquark

1 Zitronen unbeh.  
200 g Zucker

300 g Vollmilch Joghurt

200 g Sahne

100 g sehr kleine Mandel Makronen

#### Für die Dekoration

2 Riegel Zartbitter Schokolade

Mehl, Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben.  
Kalte Butter in Flöckchen darüber verteilen.  
Alles gut durchhacken.



Dann schnell zu einem Mürbeteig verkneten.  
Zu einer Kugel formen.  
Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Eine runde Schüssel ca. 26 cm Durchmesser ca. 20 Minuten ins Tiefkühl-  
fach stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zur Fläche von ca. 26 cm  
Durchmesser ausrollen.

Auf ein gefettetes Backblech geben.  
Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im Ofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung 2 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser  
einweichen.

Herausnehmen.

Bei milder Hitze auflösen.

Unter den Aprikosensaft rühren.

Den Saft so lange kühl stellen, bis er zähflüssig wird.

Die Schüssel aus dem Tiefkühlfach nehmen.

Mit dem Saft ausschwenken.

Mit dem Löffelrücken leicht andrücken.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Wieder etwas von dem gelierten Saft hineinstreichen.

Diesen Vorgang noch 3 4 x wiederholen.

Quark in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Später durch ein Sieb streichen.

Von den Zitronen knapp 1 TL Schale fein abreiben.

Den Saft auspressen.

14 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Quark mit Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Joghurt verrühren.

Die aufgelöste Gelatine einrühren.

Die Masse 10 Minuten kühl stellen.

Danach steifgeschlagene Sahne unter die Creme heben.

Jetzt die Creme in die Schüssel mit dem Aprikosen Gelee füllen.

Dabei die Makronen einschichten.

Zuletzt den Mürbeteig Boden auf den Quark legen, leicht andrücken.

Die Torte 3- 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Spülbecken mit heißem Wasser füllen.  
Schüssel kurz hineinhalten.  
Torte auf eine Platte stürzen.  
Evtl. vorstehenden Mürbeteigrand abschneiden.  
Die Schnittkanten mit dem durch das heiße Wasser heruntergelaufenen Gelee bestreichen.  
Tortenrand mit grobgeriebener Schokolade verzieren.

Zitronen Sahne Torte Bayer. Wald 2 Ei + 1 Eigelb M

### Für den Mürbteig

150 g Mehl

### 1 Eigelb

50 g Zucker

100 g Butter

### Für den Biskuitteig

### 2 Eier

70 g Zucker

40 g Mehl

40 g Speisestärke

### Für die Füllung

14 Blatt weiße Gelatine

### 500 g Speisequark

75 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

100 ml Zitronensaft

### 3 Becher Sahne

½ Glas Zitronen Marmelade

8 kandierte Zitronen Stückchen

1 El gehackte Pistazien

Aus Mehl, Eigelb, Zucker und Butter Flöckchen rasch einen glatten Mürbteig kneten.

Den Teig ausrollen.

Einen gefetteten Springformboden damit belegen.  
Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.

Eier mit Zucker sehr schaumig rühren.  
Mehl und Speisestärke unterheben.  
Den Biskuitteig auf den vorgebackenen Mürbteig Boden streichen.

Bei 180 Grad weitere 12- 15 Minuten backen.

Den Torten Boden auskühlen lassen.

Für die Füllung 12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
Quark, Zucker, Vanille Zucker und Zitronensaft verrühren.  
Aufgelöste, etwas abgekühlte Gelatine unter den Quark rühren.  
2 ½ Becher Sahne steif schlagen.  
Unterheben.

Marmelade aufkochen.  
Durch ein Sieb streichen.  
Den Biskuit Boden mit ½ der Marmelade bestreichen.  
Den Tortenring um den Boden schließen.  
Die Zitronen Sahne auf den Biskuit Boden füllen.  
Im Kühlschrank fest werden lassen.

Restliche Gelatine einweichen.  
Restliche Marmelade erwärmen.  
Die aufgelöste Gelatine in die heiße Marmelade einrühren.  
Auf die Quark Sahne gießen.  
Fest werden lassen.

Den Tortenring lösen.

Restliche Sahne steif schlagen.  
In einen Spritzbeutel füllen.  
Rosetten auf die Torte spritzen.

Kandierte Zitronen Stückchen halbieren.  
Die Torte damit verzieren.  
Mit gehackten Pistazien garnieren.

Die aus dem Bayerischen Wald sind mir immer am liebsten, sind ja auch leckere Landfrauenrezepte, bewährt oft erprobt.

## Zitronen Sahne Torte Biskuitteig 7 Ei M

Für den Biskuitteig

3 Eier

60 g Zucker

90 g Mehl

1 TI Backpulver

Für die Füllung

4 Eier

500 g Sahne

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

2 Zitronen

500 g Quark

2 Päckchen Gelatine Pulver

Für die Verzierung

1 Becher Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

Zitronen Scheiben

Zitronen Melisse

Aus den angegebenen Teigzutaten einen Biskuitteig herstellen.

Bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen.

Für die Füllung die Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren.

Quark, Zitronensaft und Zitronen Abrieb sowie die vorbereitete Gelatine unterrühren.

Zuletzt das geschlagene Eiweiß sowie die steif geschlagene Sahne unterheben.

Die Zitronen Sahne auf den Kuchen streichen.

Die Torte über Nacht ziehen lassen.

Für die Verzierung die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen.

Sahne Tuffs spritzen.

Mit Zitronen Melisse und Zitronen Scheiben verzieren.

Zitronen Sahne Torte schnell 1 Eigelb M

### Für den Mürbeteig

150 g Mehl  
50 g Zucker

1 Eigelb

100 g Butter

### Für die Füllung

16 Stück weiße Gelatine  
1/10 Liter Aprikosensaft

700 g Quark

4 Zitronen  
150 g Zucker

300 g Joghurt

250 ml Sahne

100 g Amaretti Mandel Makronen

50 g Kuvertüre

### Hilfsmittel

1 Metallschüssel/Glasschüssel 26 cm Durchmesser

Backpapier

Kuchengitter

Diese Torte sieht nicht nur toll aus, sie ist auch recht leicht zu machen, wenn man sich an Gelatine traut. Sie sollte auf jeden Fall auch für „Anfänger“ geeignet sein.

### Für den Mürbeteig

Aus Mehl, Zucker, Eigelb und Butter schnell einen geschmeidigen Teig kneten.

Merke Mürbeteig hasst warme Hände, vorher besser unter kaltem Wasser abspülen.

Profis hacken die Zutaten vorher mit einem großen Messer grob zusammen, damit auch ja nichts warm wird.

Und niemals den armen Teig mit Mehl strecken, falls er zu weich wird, sonst wird er beim Backen betonhart. Immer an die Mengenangaben halten.

Wenn man sich an diese Kleinigkeiten hält, glückt jeder Mürbeteig.

Den Teig nach dem Kneten in Folie wickeln.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen kann man die Füllung vorbereiten s. u.

### Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Nach der Ruhezeit Teig auf etwas Mehl etwa auf die Größe der Schüsselöffnung ausrollen.

Die Schüssel umgedreht auf die Teigplatte legen.

Den überstehenden Rand abschneiden.

Teigreste kann man mit Plätzchen Formen ausstechen und mitbacken.

Die Teig Platte auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech besser noch wiederverwendbare Backfolie setzen.

Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

### Ca. 20 Minuten backen.

Den Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

### Für die Füllung

Die Schüssel, mit der der Boden ausgeschnitten wurde, ca. 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.

1/8 der Gelatine Blätter in kaltem Wasser einweichen.

Tropfnass in einem Topf bei kleiner Hitze auflösen.

Dann den Aprikosensaft zufügen.

Im Kühlschrank dickflüssig werden lassen.

Die Schüssel mit dem Gelee ausschwenken.

Es mit einem Löffelrücken über die Schüsselwand verteilen.

Das Gelee in den Kühlschrank stellen.

Fest werden lassen.

Quark durch ein Sieb streichen.

Die Zitronen auspressen.

Die restliche Gelatine einweichen.

Quark mit Zitronensaft, Zucker und Joghurt verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Gelatine bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen.  
Vorsichtig unter den Quark rühren, ca. 10 Minuten kaltstellen.

Die Sahne steif schlagen.  
Dann unter den Quark heben.

## Zubereitung

Die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen.  
Die Quark Creme vorsichtig einfüllen, dabei die Amaretti einschichten.  
Den Teig Boden auf die Quark Masse geben, leicht andrücken.  
Im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.

Dekoration die Torte hält nicht so lange, als dass sich das rechtfertigen ließe..

Die Schüssel kurz in heißes Wasser tauchen.  
Den Inhalt auf eine Tortenplatte stürzen.  
Die Kuvertüre mit dem Messer raspeln und an den Rand streuen.  
Mit Schoko Enten o.ä. verzieren.

Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

Backzeit ca. 20 Minuten

Kühlzeit ca. 6 Stunden

Pro Stück ca. 340 Kalorien

Zitronen Torte 4 Ei + 1 Eigelb M

Für den Knetteig:  
200 g Weizenmehl,  
1 Msp Backpulver,  
75 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
5 Tropfen Zitronen-Aroma,

1 Eigelb,  
100 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

150 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
150 g Butter,

4 Eier,

150 ml Zitronensaft,  
50 ml Wasser,  
1/2 Tüte Vanillepudding

### Für den Belag:

500 ml Schlagsahne,  
2 Tüte Sahnesteif,  
50 g Zucker,

250 g Magerquark,  
4 Ei Zitronensaft

Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Zitronen-Aroma, Eigelb und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit dem Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Springformboden D26 cm ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um die Form legen und die Form in den Backofen (Mitte) schieben. Bei etwa 180 Grad **ca. 10 Minuten backen**.

Den Tortenboden in der Form erkalten lassen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und so an die Form drücken, dass ein höchstens 3 cm hoher Rand entsteht. Für die Füllung Zucker, Vanillezucker, Butter, Eier, Zitronensaft, Wasser und Puddingpulver in einen Kochtopf geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Masse auf den Boden geben und glattstreichen. **Den Kuchen noch 20-25 Minuten backen**. Das Gebäck in der Form erkalten lassen. Nach dem Erkalten sofort auf die Platte legen. Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Quark mit Zitronensaft verrühren und die Sahne unterheben. 1/3 der Sahne-Quark-Masse in einen Spritzbeutel mit großer gezackter Tülle füllen. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Masse bestreichen. Die Torte mit der Masse aus dem Spritzbeutel verzieren.

TIP: Nach Belieben die Torte mit halbierten, in aufgelöste Kuvertüre getunkten Zitronenscheiben garnieren.

Zitronen Torte Dattel 4 Ei M

16 Stücke je ca. 380 kcal/1590 kJ

### Für den Teig

50 g Weizenmehl Type 405



50 g Weizenmehl Type 1700  
50 g gemahlene Mandeln

### 1 Ei

100 g Margarine  
2 El brauner Zucker 40 g  
1 Päckchen Vanillezucker

### Für die Creme

1 Becher süße Sahne 200 g

200 ml Milch

5 El Zucker  
2 Päckchen Zitronenspeise zum Kochen für ½ Liter Flüssigkeit  
100 ml Wasser  
2 El Zitronensaft  
150 g Margarine

250 g Magerquark

### 3 Eier

300 g frische, entsteinte Datteln

### Für die Garnitur

1 Becher süße Sahne 200 g

1 Päckchen Sahnefestiger  
2 3 El Zitronen Gelee  
1 Beutel Mandelblättchen  
ca. 12 frische, entsteinte Datteln  
1 unbeh. Zitrone

Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbeteig zusammenkneten.  
Den Teig ca. ½ Stunde kalt stellen.

Für die Creme Sahne, Milch und Zucker erwärmen.  
Zitronenspeisepulver mit Wasser und Zitronensaft anrühren.  
Dann zu der Sahne Milch Mischung gießen.  
Die Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Den Pudding in eine Rührschüssel umfüllen.  
Abkühlen lassen, zwischendurch mehrmals umrühren.

Den Mürbeteig zu einer runden Platte auswellen.

Eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser damit auslegen.

Dabei einen 2 3 cm hohen Rand formen.

Die Margarine schaumig rühren.

Dann löffelweise zusammen mit Quark und Eigelben unter den Zitronen Pudding rühren. Kleingeschnittene Datteln unterziehen.

Die Eiweiß steif schlagen, ebenfalls unterheben.

Die Zitronen Dattel Creme auf den Teigboden streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 40- 50 Minuten backen.

Gasherd Stufe 3

Bei zu starker Bräunung nach ½ Stunde mit einem Stück Pergamentpapier bedecken.

Anschließend noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Erst danach aus der Form nehmen.

Für die Garnitur die Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Tortenrand dünn mit erwärmtem Zitronen Gelee bepinseln.

Mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Torte üppig mit Sahne Tupfen, Datteln und halben Zitronen Scheiben garnieren.

Bis zum Servieren kühl stellen.

### Tipp

Im mittleren Teil der Torte ringsum Sahne länglich spritzen.

Auf jeden dieser Sahne Streifen ½ Zitronenscheibe mit der Wölbung nach oben stecken.

In der Mitte einen dicken Sahne Tuff spritzen.

Die halbierten Datteln ebenfalls mit der Wölbung nach oben ringsum außen auf der Sahne Dekoration anbringen.

Sieht interessant aus.

Zitronen Torte erfrischend 1 Ei + 1 Eigelb M

### Für den Boden

100 g Mehl,

je 90 g Zucker und Margarine,

1 Ei,

1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker,

1/2 TI Backpulver

### Für die Zitronen Mousse

500 g Magerquark,

175 g Zucker,

2 Eigelb,

1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker

1, 2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker

2, 1 Packung Gelatine,

1 unbehandelte Zitrone,

2 Kt = Kaffeetassen ?? Sahne,

2 Päckchen Sahnesteif,

1 Päckchen Götterspeise "Zitronengeschmack"

### Zubereitung

Für die Zubereitung des Bodens die o. g. Zutaten vermischen und in einer Springform einen Boden auslegen.

Diesen im Backofen ca. 15 bis 20 Minuten fertig backen.

Für die Zubereitung der Mousse aus Quark, Eigelb, Vanillezucker 1 und Zucker eine Mousse verrühren. Die Zitronenschale abreiben und anschließend die Zitrone auspressen. Geriebene Zitronenschale und Zitronensaft mit der Gelatine verrühren und unter die Quarkmousse geben.

Sahne mit Vanillezucker 2 süßen, sowie die Sahnesteif zugeben und steif schlagen. Die Sahne nun unter die Quarkmousse heben. Den Tortenboden mit der Springform Tortenring umschließen und die gesamte Mousse auf den Boden geben, um eine ca. 5 cm hohe Schicht zu erhalten.

Die Mousseoberfläche nun glattstreichen. Götterspeise nach Anleitung zubereiten und längere Zeit erkalten lassen nicht bis zur völligen Steife.. Die kalte, noch flüssige Götterspeise auf die Creme in die Kuchenform geben und abglätten.

Verzierungsstrips Zitronenviertel oder Sahnehäubchen oder Schokoladenviertel gibt es fertig zu kaufen.

Sind Kt Kaffeetassen, was meinst Du?

Servus derweil Babsy

## Zitronen Torte II Böden 4 Ei M

### Für den Boden

#### 2 Eier

50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
50 g Mehl

### Für den Belag

#### 500 g Magerquark

#### 2 Eier

100 g Zucker  
Saft von 2 Zitronen  
Abrieb von 1 Zitrone  
7 Blatt weiße Gelatine

#### 300 g Sahne

3 Zitronen  
100 g Aprikosen Konfitüre

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Eier trennen.  
Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.  
Das Mehl darüber sieben.

Die Eiweiße steif schlagen.  
Mit dem Mehl unter die Ei Zucker Masse heben.

Alles in eine mit Pergament ausgelegte Springform 28 cm Durchmesser füllen.

Ca. ¼ Stunde backen.

Den Biskuit aus der Form lösen.  
Auf ein Gitter stürzen.  
Das Papier abziehen.

Die Eier trennen.  
Die Eigelbe mit dem gut abgetropften Quark, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren.

Die Gelatine einweichen.  
Bei kleiner Hitze auflösen.  
Mit der Rührmaschine in den Quark einarbeiten.

Sahne und Eiweiße getrennt steif schlagen.  
Unterheben.

Einen Tortenring aus Kunststoff fest um den Biskuit spannen.  
Die Masse darauf streichen.  
Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Zitronen so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird.  
Dann in sehr dünne Scheiben schneiden.  
Diese halbieren.  
Dekorativ auf die Torte legen.

Die Konfitüre unter Rühren erhitzen, durch ein Sieb streichen.  
Die Torte damit bestreichen.

### Zitronen Torte Quark Creme 3 Ei M

150 g Mehl

1 EL Milch

100 g Margarine Salz

50 g Zucker

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

800 g Quark

1 Tasse Milch

1 Zitrone Salz

200 g Zucker

60 g Mehl

3 getrennte Eier

Alles untereinander verrühren und auf den Boden verteilen.

Bei mäßiger Hitze ca. 60 Minuten backen.

10 g Gelatine in ¼ Liter gesüßtem Zitronenwasser auflösen.  
Vor dem Erstarren über die Torte ziehen.  
Die Torte kalt stellen.

## Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren. Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

## Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept ,

**Ei** Produkte + deren Anzahl, befinden

Montag, 9. Januar 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

## Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Montag, 9. Januar 2006