



Zitronen-Frischkäse-Torte

Zutaten Boden: (24er Form)

125g weiche Butter
125g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
25g Mehl
100g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 EL Milch

Tränke:

40g Puderzucker
4 EL Zitronensaft

Füllung/Belag:

100g Zucker
1 Beutel Götterspeise „Zitrone“
500g Sahne
50g Zucker
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 P. Vanillezucker
4 EL Zitronensaft

Zum Verzieren:

Bio Zitronen- u. Limettenscheiben
Zuckerstreusel, gelb und grün
Waffelröllchen
150g Sahne
1 P. Vanillezucker

Zubereitung Boden:

Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, mit Milch kurz unterrühren. In die Form streichen und ca. 50 Minuten backen, danach etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Puderzucker und 4 EL Zitronensaft verrühren. Tortenboden mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen, mit dem gezuckerten Saft beträufeln, dann ganz auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung/Belag:

Götterspeisepulver und 1/4 l kaltes Wasser im kleinen Topf verrühren, 5 Minuten quellen lassen. Zucker einrühren und unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis alles aufgelöst hat. Auskühlen lassen. Ca. 50 Minuten kaltstellen, bis die Götterspeise zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen. Frischkäse, Zitronensaft, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Götterspeise nach und nach unterrühren. Sahne unterheben. Tortenring (ca. 8 cm hoch) um den Tortenboden legen. Die Creme darauf streichen. Über Nacht kaltstellen.

Kuchen Verzieren:

Sahne steif schlagen, dabei Vanillinzucker einrieseln.

Für den Schmetterling: Torte senkrecht halbieren, auf einer großen Platte mit den Rundungen zusammensetzen. Mit Sahne, Citrusscheiben etc. verzieren.