



## Zitronentorte

(12 Stücke)

### Zutaten

#### Biskuit:

3		Eier (Klasse M)
125	g	Zucker
50	g	Kartoffelstärke
50	g	Maisstärke
1	TL	Flohsamenschalen, gemahlen

#### Zitronencreme:

250	g	Speisequark 20 % F.i.Tr.
200	g	Joghurt 3,5 % Fett
125	g	Zucker
1/2		unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
8	Blatt	Gelatine
200	ml	Schlagsahne 30 % Fett Puderzucker



### Zubereitung

#### Biskuitmasse

- Eier und Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Um den Zucker leichter zu lösen, empfiehlt es sich die Masse über einem Wasserbad zu rühren (ca. 10 Minuten)
- anschließend die Rührschüssel von dem Wasserbad nehmen und nochmals 10 Minuten rühren, bis die Masse wieder abgekühlt ist und Stand hat
- Stärke und Verdickungsmittel mischen, sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben
- Teig in eine Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- Unterhitze) ca. 12- 15 Minuten backen
- Biskuitboden auskühlen lassen

#### Zitronencreme

- Speisequark mit Joghurt, Zucker, Zitronensaft und der Schale einer halben Zitrone vermengen
- Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im warmen Topf auflösen
- esslöffelweise von der Quark-Zitronenmasse zur Gelatine geben (Temperaturausgleich)
- wenn die Gelatine die gleiche Temperatur wie die Masse erreicht hat, zur restlichen Füllung geben
- Sahne steif schlagen und wenn die Quark-Zitronenmasse gerade fest wird (Straßen zieht) unterheben
- Biskuitboden waagrecht halbieren, um den unteren Boden einen Tortenring legen
- Füllung eingießen und den zweiten Teil des Biskuits oben auflegen
- vorsichtig andrücken und kaltstellen
- vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker und der DZG –Kuchenschablone bestäuben

## Nährstoffangaben

	<b>Kcal</b>	<b>KJ</b>	<b>Eiweiß</b>	<b>Fett</b>	<b>Kohlenhydrate</b>	<b>KE</b>	<b>Ballaststoffe</b>
<b>Gesamt:</b>	2174	9141	82,6 g	75,9 g	285,1 g	23	6,8 g
<b>Pro Stück:</b>	<b>181</b>	<b>762</b>	<b>6,9 g</b>	<b>6,3 g</b>	<b>23,8 g</b>	<b>2</b>	<b>0,6 g</b>