

Limoncellotorte

16 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

4 Dotter (Größe M)
60 g gesiebter Staubzucker
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Eiklar (Größe M)
60 g Zucker
120 g gesiebttes glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g heiße Butter

Zum Beträufeln:

3 EL Limoncello® (Zitronenlikör)

Limoncello-Creme:

5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
50 ml Zitronensaft
50 ml Limoncello® (Zitronenlikör)
60 g gesiebter Staubzucker
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zitronen-Obers:

¼ l flüssiges Schlagobers
2 EL gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zum Verzieren:

Saft von 1/2 Zitrone
¼ l Wasser
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

Wie backe ich eine Zitronentorte mit Limoncello?:

1 Sandmasse:

Dotter mit Staubzucker, Aroma und Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit der Butter unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 28 Minuten

- 2 Die erkaltete Torte 1 -mal durchschneiden. Mit Limoncello beträufeln und den Tortenboden mit dem Springformrand umstellen.

③ **Limoncello-Creme:**

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Zitronenschale und Zitronensaft verrühren und mit der Gelatine erwärmen. Vom Herd nehmen und Limoncello und Staubzucker dazugeben. Das Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Torte damit füllen und vorsichtig andrücken. 2 Std. kalt stellen.

④ **Zitronen-Obers:**

Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. Die Torte damit einstreichen und mit Zitronenschale gleichmäßig bestreuen. 1/2 Std. kalt stellen.

⑤ **Zum Verzieren:**

Zitronensaft mit Wasser, Zucker und Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten. Auf einen Teller gießen und erkaltet in Stücke schneiden. Die Torte damit verzieren.