

ZITRONENSAHNETORTE

Zutaten
(für ca. 16 Stück)
2 Springformen,
Durchmesser 26 cm oder 28 cm
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier, Eiweiß und Eigelb trennen
100 ml Albaöl (90 g)
160 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
3 – 4 EL Milch
150 g gehobelte Mandeln
125 g Zucker
Zitronencreme:
1 TL abgeriebene Zitronenschale
Saft von 2 Zitronen
200 ml Wasser
30 g Vanillepuddingpulver oder Mondamin
75 g Zucker
2 Becher süße Sahne
2 Päckchen Sahnefest

Zubereitung
Die beiden Springformen mit etwas Albaöl einfetten und mit Mehl ausstreuen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zucker und Eigelb etwa 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen und alle Gewürze dazugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Dann das Mehl-Backpulver-Gemisch esslöffelweise, mit der Milch im Wechsel, unter die Masse rühren. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen aufteilen und dünn aufstreichen.
Zuletzt das Eiweiß mit dem Handrührgerät (Schneebesen) steif schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse so lange schlagen, bis sie cremig und glänzend wird. Das Baiser gleichmäßig auf beide Böden aufstreichen, mit den Mandeln bestreuen.
Backen: Die beiden Springformen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze nacheinander backen. Für die Creme aus dem Wasser, Zucker, Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Puddingpulver einen Pudding kochen und erkalten lassen. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Zitronensahnecreme auf einen der ausgekühlten Böden aufstreichen, den zweiten Boden daraufsetzen und kalt stellen.

Tipp
Sie können beide Böden auch gleichzeitig bei Heißluft 180 °C backen.

Nährwertinformation für ein Stück:
300 kcal | 17 g Fett | 6 g Eiweiß | 31 g Kohlenhydrate | 101 mg Cholesterin

Albaöl®