



## Zitronen-Sahnetorte

---

Sahnetorte mit 2 lagigem Mürbeteig und Biskuit-Boden. Das Rezept ist für eine 26cm Zitronen-Sahne-Torte und reicht für etwa 16 Stücke.

### Zutaten:

---

100g Butter oder Margarine  
200g Zucker  
200g Mehl  
3 Eier  
40g Speisestärke  
10 Blatt weiße Gelantine  
600g Schlagsahne  
100ml Zitronensaft  
100g Zitronengelee

zum Dekorieren:  
geviertelte Zitronenscheiben und gehackte Pistazien

### Zubereitung

---

Butter, 50g Zucker, 150g Mehl und ein Eigelb zu einem Mürbeteig verkneten und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (26cm) ausrollen. Den Boden mit einer Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 10 Minuten backen.

Restliche Eier trennen. Eiweiß und 75g Zucker steif schlagen. Eigelb, restliches Mehl und Stärke unterheben. Biskuit-Teig auf den Mürbeteig-Boden streichen und nochmals 10 Minuten backen.

8 Blatt Gelantine einweichen. 500g Sahne mit dem Rest vom Zucker steif schlagen. Gelantine ausdrücken und im Zitronensaft auflösen und unter die Sahne rühren. Etwa die Hälfte vom Zitronengelee erwärmen und auf den fertigen Tortenboden streichen. Tortenring um den Boden legen, die Zitronensahne einfüllen und glattstreichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden gut durchkühlen damit die Gelantine die Sahne binden kann.

Restliche 2 Blatt Gelantine einweichen. Übriges Zitronengelee erwärmen und die gequollene Gelantine darin auflösen. Das Zitronengelee auf die Sahneschicht streichen.

Restliche Sahne steif schlagen steif schlagen. Torte mit Sahnetuffs verzieren. In jeden Sahnetuff eine Zitronenecke stecken und mit gehackten Pistazien bestreuen.