



Kommunionstorte

Weißer Torte mit Zitronencremefüllung und Rührteigböden. Eine besondere Torte für das Kommunionkind.

Zutaten:

Für den Teig:

250g Butter
125g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
4 Eßlöffel Wasser
150g Mehl
150g Speisestärke
100g gemahlene Mandeln ohne Haut
2 Teelöffel Backpulver

Für die Zitronencreme:

125g Butter
125g Zucker
4 Eigelb
abgeriebene Schale einer Zitrone
Saft von 2 Zitronen

Für den Guß:

1 Eiweiß
250g Puderzucker
2 Eßlöffel Zitronensaft

Butter oder Margarine für die Form

16 Zucker-Dekoteile
gehackte Pistazien
Farbige Zuckerschrift aus der Tube

Zubereitung

Butter und Zucker mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Eier und Wasser unterrühren. Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und den Mandeln mischen und unter den Teig rühren.

Eine Springform (26cm) einfetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 45 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Springform entnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Butter schmelzen, Zucker und Eigelbe hinzufügen. Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren. Im heißen Wasserbad weißcremig schlagen und anschließend abkühlen lassen.



Den fertigen Tortenboden zweimal durchschneiden. Den unteren und mittleren Boden mit Zitronencreme bestreichen und alle Böden stapeln.

Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft verrühren. Die Torte komplett mit dem Zuckerguß überziehen und mit den Zuckerdekoteilen und den gehackten Pistazien dekorieren. Die Mitte der Torte freilassen.

Wenn der Zuckerguß getrocknet ist, erhält die Mitte der Torte mit der Zuckerschrift einen Spruch mit dem Namen des Kommunionkindes.