MeinBackbuch.de



Kommunionstorte

Weiße Torte mit Zitronencremefüllung und Rührteigböden. Eine besondere Torte für das Kommunionskind.

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 weißeremig schlagen und anschließend abkühlen lassen.

MeinBackbuch.de

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 Kommunionskindes.