

# 4-Tage Zitronentorte



Unser Weismehl für einen erstklassigen und luftigen Tortenboden  
Praktische Torte, die 4 Tage im Voraus vorbereitet werden kann



**Tortenboden:** Zunächst aus Zucker, Butter, Eiern, Mehl, Vanillinzucker und Backpulver einen Rührteig herstellen. Dann die Hälfte der Masse in eine zweite Schüssel geben und mit 2 EL Kakao verrühren. 2 helle und 2 dunkle Böden einzeln bei 160°C (Umluft) ca. 15 – 20 Min. backen. Bei einem Umluftbackofen kann man zwei Böden gleichzeitig backen, wenn man zwei Backformen hat.

**Füllung:** Für die Füllung 600 g Vollrahm und die Sofortgelatine verrühren bzw. steif schlagen. Dann werden Zitronensaft, 3 EL Zucker und der Vanillinzucker untergerührt. Die Zitronenrahm auf 3 Böden verteilen. Die Böden in einem Tortenring aufeinanderstapeln, wobei sich helle und dunkle Böden abwechseln.

Den obersten Boden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Form mit Alufolie abdecken und den Kuchen 2 - 4 Tage im Kühlschrank stehen lassen. Danach den Tortenring abnehmen, die Torte ringsum mit 200 g geschlagenem Rahm bestreichen und mit gehackten Pistazien oder zerbrochenen Meringuen verzieren.

Die Torte kann direkt nach dem fertigstellen serviert werden; dann schmeckt sie wie eine lockere Zitronenrahmtorte.

Je länger sie steht, desto fester wird die Masse und nimmt den Geschmack von Zitronenbuttercreme an. Die reine Zubereitung ist nicht aufwendig, nur die Back- und Ruhezeiten halten auf. Die Geduld lohnt sich aber!

## Für den Tortenboden (Ø 26 cm):

250 g	Rytz Weismehl/Zopfmehl
250 g	Zucker
250 g	Butter
4	Eier
1 Pck	Vanillinzucker
2 TL	Backpulver
2 EL	Kakaopulver

## Für die Füllung:

600 g	Vollrahm
1 Beutel	Gelatinepulver (Sofortgelatine)
8 EL	Zitronensaft
3 EL	Zucker
1 Pck	Vanillinzucker
etwas	Aprikosenkonfitüre

## Für die Garnitur:

200 g	Vollrahm
etwas	Pistazien, gehackt
etwas	zerbrochen Meringuen