

Biskuittorte mit Zitronen-Joghurt-Sahne



Zutaten für die Sahne:

Limette
250 g Naturjoghurt
750 g Sahne
2 Pck. Sahnefest Zitrone

Zutaten für den Teig:

8 Eier
1 Prise Salz
200 g Zucker
8 g Vanillezucker
200 g Mehl
74 g Puddingpulver (Vanille)
2 TL Backpulver

Außerdem:

Baisers, klein
Blüten, essbar
Früchte, frisch
350 g Puderzuckerglasur



Microplane Zester-Reibe Premium in schwarz



KitchenAid Edelstahl-Rührschüssel 2,8 l



KitchenAid Handrührer pistazie



Küchenprofi Schneeschläger



Rösle Küchensieb feinmaschig



Städter Backform Buch 35 x 24,5 cm / H 5,5 cm Silber 4.000 ml



Kaiser Winkel-Streichpalette



Städter Backzutat Sahnefest Zitrone 125 g

1

Zur Vorbereitung die Schale der Limette abreiben und in einer Schüssel zur Seite stellen sowie den Saft in ein kleines Glas auspressen.

2

Die Eier trennen und mit einem Handmixer das Eiweiß mit dem Salz cremig steif schlagen. Dabei Zucker und Vanillezucker nach und nach zugeben.

3

Die Eigelbe verrühren und dazugeben. Das Mehl zusammen mit Puddingpulver und Backpulver vermischen, sieben und vorsichtig unterheben.

4

Eine Backform bei Bedarf fetten, den Biskuitteig hinzugeben, glattstreichen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 30-35 Min. backen

5

Nach dem Backen kurz in der Form auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Den abgekühlten Biskuit nach Belieben zwei- bis dreimal waagrecht aufschneiden.

6

Für die Zitronen-Joghurt-Sahne die Sahne ebenfalls steif schlagen. Joghurt und Sahnefest Zitrone mit dem Saft und der Schale der Limette glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

7

Eine Schicht Biskuitteig auf einer Platte oder einem Teller platzieren, dann einen Teil der Creme darauf streichen und anschließend eine nächste Kuchenschicht auflegen. So weiterverfahren, bis das Buch fertig gefüllt ist.

8

Das Ganze im Kühlschrank für mind. 4 Stunden fest werden lassen und nach Belieben mit Puderzuckerglasur, Baisertupfen, Heidelbeeren, Brombeeren und kleinen Blüten ausdekorieren.

Die Dekoration mit Blüten, Beeren und Baiser bleibt am besten haften, wenn es auf die frische Puderzuckerglasur (350 g Puderzucker, etwas Zitronensaft und etwas Wasser bis zur gewünschten Konsistenz verrühren) gelegt und leicht angedrückt wird, bevor es zusammen härten bzw. trocknen kann.