

"Amerikanische Zitronentorte" von G. Lühning-Tuchtenhagen, Arpke



Einen Rührteig zubereiten und auf zwei gefettete Springformen 26cm Ø verteilen.

Eiweiß steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee auf beide Teige verteilen. Mit den Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen U-/Oberhitze bei 180°C ca. 20-25 min backen.

Füllung:

Wasser, Zucker, Saft und Maizena in einem Topf zum Kochen bringen. Abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Masse auf einen Boden geben und den zweiten Boden obenauf legen.

Rührteig für 2 Böden:

125 g Margarine

4 Eigelb

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

150 g Mehl

2 TL Backpulver

2 EL kaltes Wasser

Belag für 2 Böden:

4 Eiweiß

200 g Zucker

80 g gehobelte Mandeln

Füllung:

1/8 l Wasser

100 g Zucker

Saft v. 2 Zitronen

3 TL Maizena

1/2 l Schlagsahne

