

Leichte Zitronen-Joghurt-Torte



vegetarisch

kleinkindtauglich

Diese Torte schmeckt wunderbar cremig leicht und lecker zitronig. Gut gekühlt aus dem Kühlschrank ist sie genau das Richtige für heiße Sommertage, aber auch während allen anderen Jahreszeiten schmeckt sie einfach lecker.

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Packungen Zitronen-Götterspeise
- 300 g Naturjoghurt
- 1 Becher Schmand
- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Zitronen

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zuerst 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Eier und Margarine schaumig rühren und das Mehl und Backpulver unterrühren so dass ein cremiger Teig entsteht. In eine gefettete Springform geben und bei 170°C im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.

1 Päckchen Götterspeise mit 50 g Zucker mischen und mit 250 ml kochendem Wasser übergießen. Solange umrühren, bis sich der Zucker und das Pulver aufgelöst haben. Kalt stellen.

Nun den Schmand, den Joghurt, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und den ausgepressten Zitronensaft cremig rühren. Die abgekühlte Götterspeise zugeben und die Creme kühlstellen.

Nun die Sahne und das Sahnesteif steif schlagen.

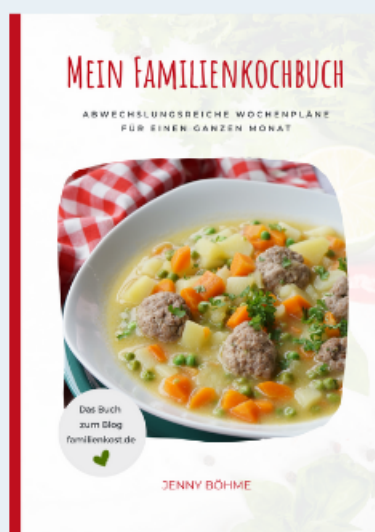
Sobald die Creme beginnt fest zu werden, wird die Sahne untergehoben. Den abgekühlten Boden auf eine saubere Kuchenplatte legen und mit dem Tortenring umschließen. Jetzt die Creme draufgeben und die Torte kalt stellen.

Nach ca. einer Stunde wird ein Päckchen Götterspeise nach Packungsanleitung zubereitet und auf der Torte verteilt. Die Torte gelingt am besten, wenn sie nun über Nacht kalt gestellt wird.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>