Leichte Zitronen-Joghurt-Torte

Zutaten für 1 runde Springform

Für den Boden

- 100 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 g Margarine

Für die Creme

- 1 Päckchen Götterspeise (Zitrone)
- 50 g Zucker
- 250 ml Wasser (kochend)
- 300 g Naturjoghurt
- 200 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Zitronen (der Saft davon)
- 100 g Zucker

Für den Spiegel

- 1 Päckchen Götterspeise (Zitrone)
- 50 g Zucker
- 250 ml Wasser (kochend)

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten
Ruhezeit:	3 Stunden

Zitronentorte einfach selber backen - so gehts:

1. Bereite zuerst den Boden zu. Rühre dafür den Zucker mit Vanillezucker, den Eiern und der Margarine schaumig. Mixe das Mehl und Backpulver unter, so dass ein cremiger Teig entsteht. Fülle ihn in eine gefettete Springform und backe ihn bei 170°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen. Lass ihn dann auskühlen.

2. Mische ein Päckchen Götterspeise mit dem Zucker und übergieße es mit 250 ml kochendem Wasser. Rühre solange um, bis sich der Zucker und das Pulver aufgelöst haben. Stell die Götterspeise kalt.

3. Rühre nun den Schmand, den Joghurt, den Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und den ausgepressten Zitronensaft cremig. Gib die abgekühlte Götterspeise zu und stelle die Creme für 20 Minuten kalt.

4. Schlage die Sahne mit dem Sahnesteif steif. Hebe sie unter die Götterspeisecreme.

5. Lege den abgekühlten Boden auf eine saubere Kuchenplatte und umschließe ihn mit dem Tortenring. Gib die Zitronencreme darauf und stelle die Torte in den Kühlschrank.

6. Bereite nach einer Stunde ein Päckchen Götterspeise nach Packungsanleitung, jedoch mit nur 250 ml Wasser, zu. Lass die Götterspeise etwas abkühlen. Verteile die Götterspeise löffelweise auf der Torte. Stelle die Zitronentorte nun am besten über Nacht, jedoch mindestens 3 Stunden kalt.

7. Wenn Sie fest ist, kannst du sie nach Belieben verzieren. Wir spritzen dafür einfach steif geschlagene Sahntuffs auf und dekorieren sie mit Minze und Zitronenscheiben.

Damit deine Torte gelingt und nicht bei der Zubereitung auseinander läuft, ist ein richtig guter Tortenring wichtig. Manche Produkte lockern sich leider leicht, so dass die Götterspeise am Rand ausläuft. Daher empfehle ich dir die Anschaffung eines richtig guten Tortenrings*. Alternativ kannst du die Torte auch einfach in der geschlossenen Springform zubereiten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.