



## Zitronentorte

### Zutaten

Für den Teig

5 Eigelb

5 - 6 EL heißes Wasser

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eiweiß

20 g Puderzucker

1/2 Päckchen Backpulver

125 g Mehl

50 g Speisestärke

Füllung:

250 g Kerrygold Original Irische Butter, zimmerwarm

150 ml Schlagsahne

300 g weiße Kuvertüre

4 EL Limoncino Zitronenlikör

1 Bio Zitrone, den Saft und den Abrieb davon

30 g gehackte Pistazien

### Zubereitung

Das Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, nach und nach Zucker und Vanillezucker dazugeben. Die Masse cremig schlagen. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker hinzufügen und nochmals kräftig aufschlagen. Den Eischnee vorsichtig in die Eigelbmasse einarbeiten. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben, dann vorsichtig mit dem Schneebesen vermischen.

Backzeit:

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und 25 - 35 Minuten bei 180 Grad (Umluft 175, Gas Stufe 2) backen. Erkalten lassen und in zwei Böden schneiden. Für die Füllung die Sahne zum Kochen bringen, die Kuvertüre zerkleinern und in der von der Kochstelle genommenen Sahne unter Rühren auflösen. Die Masse in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Dann die Masse etwa 2 Minuten aufschlagen und nach und nach die zimmerwarme Butter zufügen. Dann den Zitronenlikör unterrühren, den Abrieb und den Saft der Zitrone ebenfalls hinzugeben und unterrühren. Den ersten Boden mit 1/3 der Creme bestreichen, dann den zweiten auflegen.

Verzierung:

Die Oberseite der Torte und den Rand mit der Creme bestreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Tupfen aufspritzen. Mit den gehackten Pistazien verzieren.