



Zitronen-Baiser-Torte

Description

ð??, Zutaten ð??,
Für den Boden:

1 Ei
50 g Zucker
50 g Mehl
40 ml Ä?l
3 g Backpulver
Zitronenschale

Für die Zitronenmousse:

2 Eier
2 Zitronen entsaftet
50 g Zucker
15 g Butter
1 Blatt Gelatine (3 g)
200 ml ungesÄ?te Schlagsahne

Für das Baiser:

150 g Zucker
50 g Wasser
2 Eier
1 Prise Salz

ð??, Zubereitung ð??,

1. Boden: Die Eier mit dem Zucker und der Zitronenschale verquirlen. Dann Ä?l, Mehl und Backpulver hinzufÄ?gen.
2. Den Teig in eine Form gieÄ?en und 9 Minuten bei 180Ä° backen.
3. Mousse: Zucker, Zitronenschale, Eier und Zitronensaft in einem Topf verrÄ?hren.

default watermark

Kochen, bis die Masse eindickt.

4. Dann Butter und eingeweichte Gelatine hinzufÃ¼gen.
Mit etwas Frischhaltefolie abdecken und abkÃ¼hlen lassen.

5. Nun die Sahne schlagen und die Zitronencreme von vorher hinzufÃ¼gen.

6. Den Boden mit etwas Milch befeuchten und mit einer Schicht Zitronenmousse bedecken.

7. Mindestens 4 Stunden im KÃ¼lschrank aufbewahren.

8. Baiser: Sirup durch Kochen von Wasser und Zucker herstellen.

9. EiweiÃ schlagen, dann Sirup einfÃ¼llen.

10. Den Kuchen mit dem Baiser verzieren und mit einem Bunsenbrenner brennen.



It watermark

Category

- 1. Frisch eingetroffen

Date Created

Dezember 15, 2024

Author

jeanny