

Sherry-Zitronentorte



Für eine Tortenform von 24 cm Durchmesser

Vor- und Zubereitung ca. 20 Min.
Backzeit 10 - 12 Min.

Zutaten:

- 1 Leisi Mürbeteig rund ausgewallt
- 7 Blatt Gelatine
- 2 Bio Zitronen
- 2 Eier
- 125g Zucker
- 5 EL Weisswein
- 2 TL Maisstärke
- 3 EL Sherrycreme
- 4 dl Rahm
- Einige Scheiben kandierte Zitronen zum Garnieren
- Einige Blättchen Zitronenmelisse zum Garnieren

11. September 2007

Patrick Freiburghaus

Zubereitung:

- Den Ofen auf 220 Grad vorheizen
- Die Tortenform ausfetten und mit Teig auslegen
- Mit einer Gabel mehrmals einstechen und für 10 Min. in den Tiefkühler stellen
- Im unteren Drittel 10-12 Minuten blindbacken
- Die Gelatine im kalten Wasser 5 Min. einweichen
- Die Schale der Zitrone abreiben
- Zitronen halbieren und Saft auspressen
- Eier mit Zucker Weisswein, Stärke, Sherry, Zitronensaft und Schale auf mittlerem Feuer aufschlagen, bis die Masse knapp kocht
- Sofort durch ein Sieb in eine kalte Schüssel giessen
- Gelatine gut ausdrücken und im heissen Schaum auflösen
- Kalt stellen
- Den Rahm steif schlagen. Sobald der Schaum zu gelieren beginnt, den Rahm unterziehen und auf den Teigboden verteilen. Mit kandierten Zitronenscheiben und Zitronenmelissenblättchen garnieren
- Bis zum Servieren kalt stellen

11. September 2007

Patrick Freiburghaus