



„...die Torte hält sich (abgedeckt) mehrere Tage im Kühlschrank frisch...“ \*smile

## Ostertorte • Zitronencreme

Torte Ø 20 cm



### Zutaten

#### Boden

3	Eier, Größe M
200 g	Zucker
100 ml	Wasser
180 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1	Bio-Zitrone - Abrieb

#### Zitronencreme

120 g	Zucker
2	Eier Gr. M
2	Bio-Zitronen - Abrieb & Saft
50 g	Butter - weich

#### Friskäsecreme

600 g	Friskäse
150 g	Butter - kalt
1 EL	Zitronencreme
1/2	Zitrone - nur den Saft
300 - 400 g	Puderzucker

**Sonstiges:** 1 Beutel Kokosflocken 200g, 1 paar Zuckereier, Springform Ø 20 cm, Backpapier, Auskühlgitter, Holzstäbchen

**Backofen vorheizen** 180° C Ober-/Unterhitze, 2. Einschubschiene von unten.

Backzeit 50 Minuten ! Holzstäbchenprobe !

...los geht's...!

Für den Boden , die Springform mit Backpapier auskleiden und einen Kragen anfertigen, der ein wenig über die Form hinausragt. Eier und Zucker mit dem Rührgerät schaumig rühren. Warmes Wasser unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit der Zitronenschale unter die Eiermasse heben. Teig in die Springform füllen... **...und ab in den Ofen...!**

„...evtl. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird...“

...nach dem Backen in der Form auskühlen lassen.

“ Der Boden kann schon 2 Tage zuvor gebacken werden, gut verpackt bleibt er frisch... \*kniep



Für die Zitronencreme, den Zucker, die Eier, Zitronensaft und –abrieb in einem Topf oder Pfännchen bei geringer Hitze (etwa Stufe 5) mit dem Schneebesen verrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht (!!! mindestens 10 min & immer schön rühren). Creme vom Herd nehmen und die Butter zart einrühren & auskühlen lassen.

“ Die Zitronencreme lässt sich ebenfalls problemlos 2 oder 3 Tage zuvor zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren... \*jipiee



Für die Friskäsecreme, den Friskäse, die Butter, die Zitronencreme und Zitronensaft auf höchster Stufe mehrere Minuten glatt und cremig rühren. Nun nach und nach den Puderzucker unterrühren und in den Kühlschrank stellen.

“ Die Friskäsecreme einfach einen Tag zuvor zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Auftragen auf die Torte, einige Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so lässt sie sich leichter auftragen... \*klimper



Den Tortenboden 3 mal waagrecht durchschneiden. Ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 2-3 EL Zitronencreme bestreichen, dabei ca. 1,5 cm vom Rand weg bleiben. Eine Schicht Friskäsecreme darauf verteilen. Den 2. Boden auflegen und mit den weiteren Böden genauso verfahren. Am Ende die Torte rundherum und oben drauf mit Friskäsecreme bestreichen.

**Zum Schluss die Torte mit Kokosflocken komplett bedecken und mit Zuckereier dekorieren.**

