

Zitronencreme - Torte

Zutaten:

200 g Butterkekse
80 g Butter
150 ml Zitronensaft
120 g Zucker
60 g Speisestärke
400 ml Milch
400 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
1 Prise Salz
2 Päckchen Sahnesteif
3 Eier

Zubereitung:

- Butterkekse fein zerbröseln.
- Die Butter zerlassen.
- Butter, 20 g Zucker und Butterkekse verkneten.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Etwa eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
- Die Eier trennen.
- Zucker, Eigelb und Speisestärke cremig rühren.
- 1 EL Zitronensaft und 100 ml Milch dazu geben.
- Alles gut verrühren.
- Die Restmilch aufkochen lassen.
- Dann die Eigelbmasse bei ständigem Rühren untermischen.
- Aufkochen lassen (immer wieder umrühren) bis die Creme andickt.
- Den Zitronensaft zugeben, umrühren und kurz mitkochen.
- Creme abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
- Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker schlagen.
- Eiweiß mit dem Salz ebenfalls steif schlagen.
- Erst die Sahne, dann das Eiweiß unter die abgekühlte Creme heben.
- Creme auf den Teigboden streichen.
- Im Kühlschrank 2 Stunden kühl stellen.