



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann

Zitronen-Ingwer-Torte

Rezept für eine Springform mit 24cm Durchmesser/Höhe 5 cm

ZUTATEN

Zutaten Boden:

100 g Zucker

100 g Butter

200 g Mehl

Zutaten Creme:

250 g Joghurt

50 ml Zitronensaft

Zitronenabrieb von einer unbehandelten Zitrone

1 walnussgroßes Stück Ingwer

400 g geschlagene Sahne

50 g Zucker

7 Blatt Gelatine

Weitere Zutaten

Zitronenscheiben als Dekoration

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Mehl miteinander zu einem Teig kneten, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180°C für ca. 15 Minuten backen.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Ingwer, Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Joghurt zu einer glatten Masse verrühren. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen Teil der Joghurtmasse erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die erwärmte Masse zu der restlichen Joghurtmasse geben und gut miteinander verrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben, auf dem Tortenboden verteilen und für 3 bis 4 Stunden kaltstellen.

Zur Dekoration die Zitronenscheiben auf der Torte verteilen.