

Zutaten:

Boden:

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 90 g Mehl
- 1 P. Vanillepuddingpulver

Belag:

- 10 Blatt Gelatine
- 200 g Zitronen-Joghurt
- 200 g saure Sahne
- 200 g Schmand
- Saft von 2 Zitronen
- 150 g Zucker
- 600 g Sahne

Deko:

- nach Belieben:
Zitronenscheiben
Pistazien
Zitronenmelisse



Zubereitung:

Boden lt. Anleitung Blitz-Biskuit herstellen.

Dauerbackunterlage mit **Galaxy I** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 200° C backen.

Zitronen-Joghurt, saure Sahne, Schmand, Zucker und Zitronensaft im **Schlagkessel** verrühren. Gelatine einweichen, nach Anleitung auflösen und an die Masse angleichen. Sahne steif schlagen und unterheben. Torte nach Belieben verzieren.

Hilfestellung gibt Ihnen gerne eine Servicepartnerin.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C