

Zutaten:

Boden:

- 4 Eier
- 3 EL Wasser
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillinzucker
- 80 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 30 g Kakao
- 1 gestr. TL Backpulver

Füllung:

- 6 Blatt Gelatine
- Schale einer Zitrone
- 100 g Zitronensaft
- 125 g Zucker
- 400 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

- 250 g Schlagsahne
- 1 P. Vanillinzucker
- Lebensmittelfarbe
- 100 g bunte Zuckereier

Hinweis:

Für die Füllung unbehandelte Zitronen verwenden, da bei behandelten Zitronen die Rückstände nicht vollständig mit heissem Wasser entfernt werden können.



Backzeit: 20-25min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eier mit Wasser und Zucker weißschaumig schlagen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und mit dem Müllermeister über den Eierschaum sieben. Mit Hilfe des Softliner gross unterheben. *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star* legen, *Motiveform* darauf stellen, Biskuitteig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20-25 Minuten backen. Boden über Nacht stehen lassen.

Schokobiskuit aus der Form lösen und mit dem *Torten- und Garniermesser* zweimal durchschneiden. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen. Zitronenschale mit einer Reibe abreiben.

Schale, Zitronensaft und Zucker mischen. Die aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Zitronenmasse heben.

Böden schichtweise mit der Zitronensahne bestreichen. Auf der Oberseite mit einem Esslöffel Mulden eindrücken. Sahne mit Vanillinzucker schlagen und die Torte dekorieren.