

Ozeantorte mit Zitronensahne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Margarine, 125 gr Zucker, 4 Eigelb, 150 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 30 ml Milch, 1 Päckchen Vanillinzucker, 4 Eiweiß, 200 gr Zucker, 100 gr gehobelte Mandeln, 125 ml Wasser, 125 ml frischer Zitronensaft, 100-150 gr Zucker, 5 gr Margarine, 25 gr Stärkemehl, 200-300 ml Schlagsahne.

Die Vorbereitungen:

Eier trennen, Eischnee schlagen, Zitronen entsaften, 2 Springformen fetten und mehlen oder alternativ mit Backpapier auslegen, Sahne schlagen.
Ofen vorheizen: 175° Ober- Unterhitze.

Die Zubereitung:

Für die zwei Böden aus Margarine, Zucker, Eigelb, Mehl, Backpulver, Milch und Vanillizucker einen Rührteig herstellen und auf die vorbereiteten Springformen verteilen. Das geschlagene Eiweiß je zur Hälfte draufgeben. Je 50 g von den Blättermandeln drüberstreuen. Nacheinander 25-30 Minuten backen bis die Oberfläche goldbraun ist.
Für die Füllung Wasser, Zucker, Margarine, Zitronensaft und Stärkemehl aufkochen, komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht. Dann die festgewordene Masse mit dem Mixer aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Den schöneren (welligeren) Böden als Deckel verwenden. Auf den unteren Böden die Sahnemasse geben, den zweiten Böden draufsetzen. Bis zum Verzehr kaltstellen. Mit einem Elektromesser schneiden.