

# Zitronen-Omelette-Torte bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

2 Zitronen, 8 Eier, 250 gr Puderzucker, Salz, 50 gr Speisestärke, 400 gr Schlagsahne, 2 Vanillezucker, Backpapier.

## Die Vorbereitungen:

- Zitronen waschen, abraspeln, auspressen.
- je 4 Eier trennen - Eigelb zurückstellen, Eiweiß steif schlagen. Wichtig - da 2 Teige hergestellt werden.
- Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen
- Backofen vorheizen - Umluft 160°C

## Die Zubereitung:

Zwei Böden backen:

4 Eigelb, 50 g Puderzucker, Salz und 1 Eßl. Zitronensaft cremig schlagen. 25 g Stärke unterrühren. In den Eischnee aus 4 Eiern 50 g Puderzucker einrieseln lassen und diese Masse unter die Eigelbcreme ziehen.

Alles in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. Etwas auskühlen lassen. Mit einem Messer vom Formrand lösen.

Zweiten Boden ebenso backen.

Schlagsahne, Salz, Rest Zitronensaft und Vanille-Zucker steif schlagen. Böden damit füllen. Rest Puderzucker darübersieben. Mit Zitronenraspeln bestreuen.