



Wellness - Zitronencreme - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

5 EL, gestr. Weizenmehl (Vollkorn)
4 EL, gestr. Zucker
3 Ei(er)
2 EL Öl
1 EL Essig, milder (Weißweinessig)
1 TL Backpulver
200 ml Buttermilch
150 g Joghurt, bis 1,5 % Fett
1 Pck. Cremefine zum Schlagen
1 Pck. Cremepulver (Jogo Zitrone)
1 Zitrone(n) (Bio)
2 Beutel Gelatinepulver
Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Eier mit Zucker und Öl schaumig schlagen, die anderen Zutaten unterheben und schon ist der Teig fertig, in eine Springform füllen und für 10 - 15 Minuten bei 175 Grad Ober/Unterhitze in den Ofen geben.

Buttermilch mit Jogo Zitronencreme nach Vorschrift aufschlagen mit Joghurt verrühren und ein oder 2 Beutel der nach Vorschrift aufgelösten Gelatine unterrühren. Zitrone nach Geschmack zufügen. Cremefine aufschlagen und mit der Jogo-Zitronen-Creme verrühren.

Auf dem vorgebackenen Boden verstreichen, am besten mit dem Springformrand! Die gewaschene Zitrone in feine Scheibchen schneiden und die Torte mit ¼ - Scheibchen dekorieren.

Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Später, kurz vor dem Servieren, im Gefrierschrank leicht anfrosten, schmeckt bei großer Hitze wie eine Eistorte!

Für WW

Gesamtpüntjes: 1,5 P für den Tortenboden pro Stück und 1,5 für den Cremebelag pro Stück bei 12 Tortenstücken!