

# Zitronentorte

## Zutaten (ø 18cm)

150g Zucker  
180g weiche Butter  
4 Eier  
400g Mehl  
4 TL Backpulver  
30g Speisestärke  
150g Joghurt  
1 Päckchen Vanillezucker

250g Quark  
250ml Sahne  
1 ½ Vanillinzucker  
1 Päckchen Sahnesteif  
Abgeriebene Schale einer Zitrone

200ml Zitronensaft  
100ml Mangosaft  
200g Zucker  
2 EL Stärke  
Etwas Wasser

Zucker Konfetti



### 1) Teig:

Verquirlt den Zucker, Vanillezucker und die Butter miteinander. Nacheinander die Eier hineingeben und gut umrühren. Ebenfalls das Mehl, Backpulver und die Stärke zusammen mit dem Joghurt unter den Teig geben. Noch einmal gut rühren. Gebt den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa 1 Stunde backen lassen. Gut abkühlen lassen und dann in drei gleichmäßige Böden teilen.

### 2) Sahne-Quark-Creme:

Sahne schlagen, währenddessen Vanillezucker einrieseln lassen. Anschließend Sahnesteif einrieseln lassen und unterrühren. Quark unterheben, ebenso wie den Zitronenabrieb.

- 3) Zitronensoße:  
Gebt den Zitronensaft mit dem Mangosaft in einen kleinen Kochtopf. Ebenfalls den Zucker hinein geben und alles langsam erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Stärke mit ein wenig Wasser verrühren und unter Rühren in den Zitronen-Mango-Saft geben. Sobald die Masse eingedickt ist, nehmt ihr den Topf vom Herd. Lasst die Soße gut abkühlen.
- 4) Nun geht es an das Schichten: Nehmt den untersten Tortenboden und verteilt gleichmäßig ein wenig der Zitronensoße. Füllt die Sahne-Quark-Creme in eine Spritztülle und setzt kleine Tupfen in zwei Kreisen rund herum auf den Tortenboden. In die Mitte gebt ihr noch einmal ein wenig Zitronensoße, sodass der Kreis gefüllt ist.
- 5) Bei dem zweiten Tortenboden ebenso verfahren. Auch auf den dritten Tortenboden gebt ihr die Zitronensoße und setzt die Tupfen. Noch einmal die Zitronensoße in die Mitte geben und die Tupfen ein wenig verzieren. Wenn ihr mögt, könnt ihr die Torte noch mit Zucker Konfetti dekorieren.

© Fräulein Meer backt