

Aranca-Sekttorte Zitrone

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

etwas Fett

Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



etwa 14 Stück



aufwändig



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Torte nach Wunsch mit Weintrauben verzieren.

Füllung:

600 g kalte Schlagsahne

2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker aranca Zitronen-Geschmack

400 ml trockener Sekt

Außerdem:

60 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die gemahlten Mandeln unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

3. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Inzwischen die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

4. Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

5. Füllung: Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Beide Päckchen aranca zusammen nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Sekt**, schaumig schlagen (keinen Joghurt verwenden). Sahne gleichmäßig unterziehen.

6. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit 1/3 der Creme bestreichen, mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und mit knapp der Hälfte der übrigen

Creme bedecken. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die Torte mit restlicher Creme einstreichen. Oberseite mit einem Tortengarnierkamm verzieren oder mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen in die Creme drücken und Mandeln an den Rand geben. Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 21 g, Kh: 35 g, kJ: 1.602, kcal: 382



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.