

Im April 2011 habe ich 4 Zitronenkuchenrezepte ausprobiert.
Da die Geschmäcker verschieden sind, schreibe alle 4 auf, denn jeder hatte diverse "Liebhaber"

Torta Caprese al Limone

Favorit von Anita und Computerkursteilnehmer

Aufwand: mittel (15'), mega nährhaft, Springform Ø 26 cm

320 g geschälte gemahlene Mandeln
200 g Zucker (50 + 150 g!)
200 g weiche Butter
200 g weisse Schokolade
2 TL Milch oder Rahm
5 Eier
Schalen von 2 unbehandelte Zitronen
Eventuell 40 g Limoncello (kann auch gut weggelassen werden)
Puderzucker zum Dekorieren

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Schokolade und Milch oder Rahm im Wasserbad schmelzen

Eier trennen. Eiweiss zu Schnee schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen, zur Seite stellen

Butter, 150 g Zucker, Zitronenschalen mischen

Eigelb nacheinander begeben

Ev. Limoncello beifügen

Gemahlene Mandeln und geschmolzene Schokolade daruntermischen

Eiweiss sorgfältig darunter ziehen

Sofort in Backform geben und während 35 - 40 Minuten im Backofen backen.

Herausnehmen und 5 Minuten in der Form lassen

Aus Form nehmen und auf Kuchengitter auskühlen lassen:

Nach dem Auskühlen Puderzucker darüber streuen.