

Sahnefest Zitrone



Art.-Nr. 301016



STÄDTER®

## Wickeltorte

FÜR EINE 20 CM Ø-TORTE | ARBEITSZEIT: 50 MINUTEN | BACKZEIT: 6 MINUTEN

**Zutaten für den Biskuit:** 5 Eier, 130 g Zucker, 150 g Weizenmehl Type 405, ½ TL Zitronenabrieb | oder unsere Backmischung Biskuit-Mix | **Zutaten für die Zitronensahne:** 400 ml Sahne, 100 g STÄDTER Sahnefest Zitrone, 80 ml Wasser, 350 g Konfitüre | **Zutaten für die Dekoration:** Unterschiedliche Beeren

### Zubereitung des Biskuits:

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl sieben und mit dem Zitronenabrieb vorsichtig unter die Masse heben, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Masse in eine rechteckige Springform füllen, glattstreichen und für 6 Minuten bei 220 °C Ober-/Unterhitze oder 200 °C Umluft backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

### Zubereitung für die Zitronensahne:

Sahne steif schlagen. STÄDTER Sahnefest Zitrone mit dem Wasser verrühren und vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.

### Zusammensetzen/Dekorieren:

Den Biskuit aus der Form lösen und der Länge nach in 6 cm breite Streifen schneiden, aber noch nicht verrücken. Anschließend

die Konfitüre in einen Topf füllen und aufkochen lassen. Noch warm auf dem Biskuitboden verteilen. Kurz abkühlen lassen.

Nun die Zitronensahne (kleinen Rest übrig lassen) auf der Konfitüre verteilen. Jetzt können die Streifen voneinander gelöst werden. Unsaubere Ecken nochmals mit einem Messer nacharbeiten, damit sie glatt sind. Einen Streifen nehmen und aufrollen. Mit der Schnittkante nach oben auf einen Tortenteller setzen. Die anderen Streifen am Ende ansetzen und um die Rolle legen, bis alle aufgebraucht sind. Torte kaltstellen, falls nötig mit einem Tortenring stabilisieren.

Zum Ausgarnieren restliche Zitronensahne auf der Torte verteilen und mit verschiedenen Beeren dekorieren.

