

Weihnachtskuchen Rezepte

Baisertorte mit Zitrussahne

Backen, Baiser, Kuchen, Mandel, Zitrone, Weihnachten

5	Eier	2	Essl.	Mandelblättchen
125 g	weiche Butter	400 g		Schlagsahne
350 g	Zucker	2	Gläser	Sahnesteif
1	Glas	3	Essl.	Orangenlikör; evtl. mehr
	Vanillezucker	3	Essl.	Zitronensaft; evtl. mehr
	Salz	1	Teel.	Puderzucker; evtl. mehr
3	Gläser	1		kandierte Orangenscheibe
150 g	Zitroback	1		Karambolscheibe
	Mehl			Melisse
2	Teel.			
	Backpulver			
2	Essl.			
	Milch			

4 Eier trennen. Butter, 125 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Zitroback schaumig rühren. 4 Eigelb und 1 Ei einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren.

4 Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen, unter ständigem Rühren 200 g Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (26 cm) geben. Hälfte Eischnee darauf verteilen, mit 1 Ei Mandeln bestreuen.

Im heissen Ofen bei 175 °C (Gas Stufe 2) 20 - 25 Minuten backen.

Den restlichen Teig, Eischnee und Mandeln auf gleiche Weise backen. Beide Böden auskühlen lassen.

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, dabei 1 Ei Zucker und Rest Zitroback einrieseln lassen. Zitronensaft und Orangenlikör unterziehen. Sahne auf einen Boden streichen. Den zweiten Boden darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben. Die Torte mit den Früchten verzieren.