Lemon – Cake – Törtchen

Kleine, erfrischende Zitronen – Joghurt – Törtchen! Im Nu zubereitet!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für 6 Törtchen

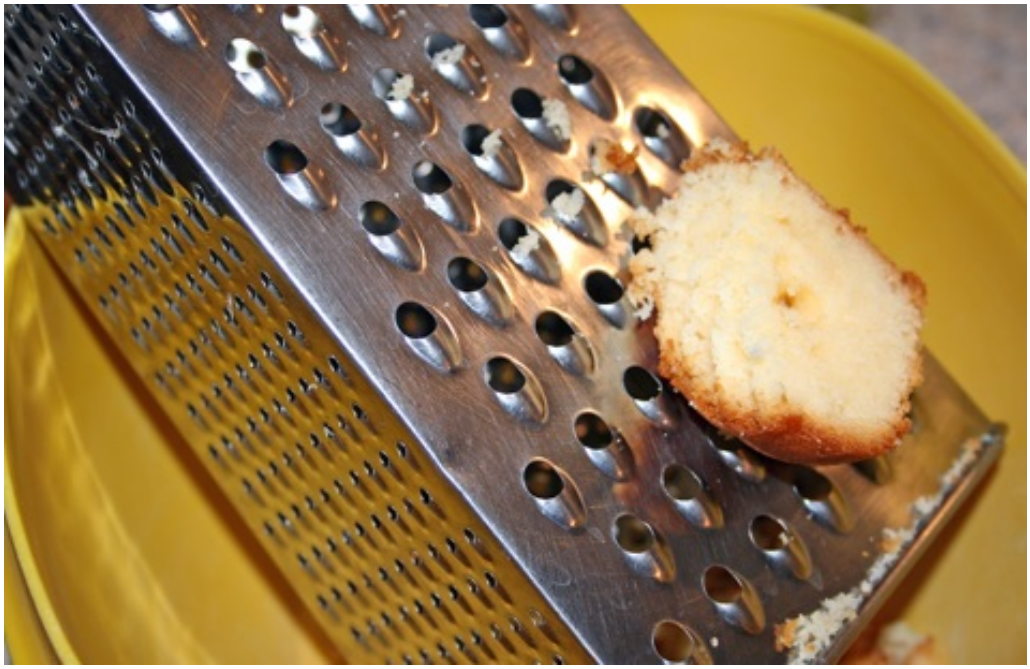
1 glutenfreier Fertigkuchen (ich verwende Lemon Cake von Schär)

Für den Belag:
9 Blatt Gelatine
450g Joghurt (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 – 3 EL Zitronensaft
400ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:
1 Bio Zitrone
Schlagsahne
gehackte Pistazien

1. Lemon Cake von Schär in Scheiben von etwa 0,5 cm schneiden. Die Kuchenscheiben mit der geraden Seite aneinander legen und 6 Kreise ausstechen. Die restlichen Kuchenabschnitte fein zerbröseln. Sehr gut eignet sich hierzu eine grobe Reibe, siehe Foto.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine ausdrücken, mit 3 Esslöffel heißem Wasser auflösen, einen Esslöffel Joghurtgemisch unter die Gelatine rühren, dann sofort das Gelatinegemisch unter die Joghurtmasse mischen. Kalt stellen.
4. Die Sahne steif schlagen und unter die leicht gelierte Joghurtmasse heben.
5. Jeweils einen Kuchenkreis in ein Förmchen geben, die Hälfte der Creme darauf verteilen, dann jeweils etwa 1,5 EL Kuchenbrösel einfüllen und mit Creme bedecken. Glatt streichen und etwa 3-4 Stunden kalt stellen. Falls Kuchenbrösel und Creme übrig sind, so können diese in Dessertgläser eingeschichtet werden.
6. Die Törtchen aus den Formen lösen und mit Sahnetuffs, Zitronenscheiben und gehackten Pistazien verzieren.



rezepte-glutenfrei.de