

Zitronen-Buttermilch-Torte

So erfrischend und säuerlich lecker, aber nicht zu süß!
Tortengenuss auf ganzer Linie!

Für das Rezept gibt es eine Videoanleitung:

<https://youtu.be/W6tubZSS41Q>

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp



Für 1 Torte

Für den Biskuit:

1 Grundrezept „[Heller Biskuit für Biskuitroulade](#)“

200g Orangenkonfitüre

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine

300ml Buttermilch (ggf. laktosefrei)

135g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Bio-Zitronen, Saft und Zitronenabrieb

600ml süße Sahne (ggf. laktosefrei)

Zur Dekoration:

Einige Zitronenscheiben

Einige Minzblättchen

100ml Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

1. Den Biskuit nach Anleitung herstellen. Auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und mit samt dem Tuch

aufrollen. Auskühlen lassen.

2. Den Biskuit vorsichtig auseinanderrollen und mit Konfitüre gleichmäßig bestreichen. Wieder aufrollen und Scheiben von etwa 2-2,5 cm Dicke abschneiden. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen und mit den Biskuitscheiben auskleiden.



3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Buttermilch, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft- und Abrieb verrühren. Die Gelatine ausdrücken, mit etwas heißem Wasser auflösen, dann sofort unter das Buttermilchgemisch rühren. Leicht gelieren lassen.

5. Die Sahne steif schlagen und unter die leicht gelierte Buttermilchmasse heben.

6. Die Creme in die Form einfüllen und glattstreichen. Etwa 3-4 Stunden kalt stellen.

7. Den Tortenring entfernen und die Torte mit Sahnetuffs, Zitronenscheiben und Minzblättchen verzieren.

Fruktosearm – Tipp: Die fruktosearme Biskuit-Herstellung ist im Rezept angegeben. Orangenkonfitüre durch einen fruktosearmen Fruchtaufstrich (z.B. von Frusano) oder Reissirup ersetzen. Für die Füllung Zucker durch 150g Reissirup oder Getreidezucker (z.B. von Frusano) austauschen. Vanillezucker durch wenige Tropfen Vanillearoma ersetzen. Limetten anstatt Zitronen verwenden.



