

# Rezeptideen mit Albaöl



## Zitronensahnetorte

### Zutaten

(für ca. 16 Stück)

2 Springformen,

Durchmesser 26 cm oder 28 cm

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier, Eiweiß und Eigelb trennen

100 ml Albaöl (90 g)

160 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

3 – 4 EL Milch

150 g gehobelte Mandeln

125 g Zucker

### Zitronencreme:

1 TL abgeriebene Zitronenschale

Saft von 2 Zitronen

200 ml Wasser

30 g Vanillepuddingpulver oder  
Mondamin

75 g Zucker

2 Becher süße Sahne

2 Päckchen Sahnefest

### Nährwertinformation

1 Stück enthält:

300 Kalorien

17 g Fett

6 g Eiweiß

31 g Kohlenhydrate (≈ 2,5 BE)

101 mg Cholesterin

### Zubereitung

Die beiden Springformen mit etwas Albaöl einfetten und mit Mehl austreuen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zucker und Eigelb etwa 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) schaumig schlagen und alle Gewürze dazugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen. Dann das Mehl-Backpulver-Gemisch esslöffelweise, mit der Milch im Wechsel, unter die Masse rühren. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen aufteilen und dünn aufstreichen.

Zuletzt das Eiweiß mit dem Handrührgerät (Schneebeesen) steif schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse so lange schlagen, bis sie cremig und glänzend wird. Das Baiser gleichmäßig auf beide Böden aufstreichen, mit den Mandeln bestreuen.

Backen: Die beiden Springformen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze nacheinander abbacken.

Für die Creme aus dem Wasser, Zucker, Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Puddingpulver einen Pudding kochen und erkalten lassen. Die steif geschlagene Sahne unterheben. Zitronensahnecreme auf einen der ausgekühlten Böden aufstreichen, den zweiten Boden daraufsetzen und kalt stellen.

### Tipp

Sie können beide Böden auch gleichzeitig bei Heißluft 180 °C abbacken.

# Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: [www.albaeol.de](http://www.albaeol.de)