Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Zitronentorte **Freitag, den 26.07.2019**

Für ca. 8 Stücke (20er Form)

Zutaten:
250 g Zitronenwaffeln
50 g Butter, weich
1 Zitrone
750 g Naturjoghurt
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker (nach Geschmack auch mehr)
250 g Sahne (oder Pflanzencreme zum Schlagen)
2 Pck. Sofort-Gelatine

Zubereitung:
1. Die Zitronenwaffeln in einer Schüssel zerbröseln.
2. Butter zugeben und unterkneten.
3. Den Boden einer Springform (20 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen.
4. Die Waffel-Buttermasse gleichmäßig in die Form drücken und kaltstellen.
5. In der Zwischenzeit die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
6. Zitronensaft mit Vanillezucker, Zucker und dem Joghurt verrühren.
7. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben.
8. Die Masse auf den Waffelboden streichen und ca. 1 Stunde kaltstellen.
9. Torte nach Belieben mit Zitronenscheiben, -zesten oder Kräutern wie Melisse dekorieren. In Stücke schneiden und servieren.