

# OHNE BACKEN BUTTERMILCH – ZITRONENTORTE MIT 3-FACH KERNIGEM KNUSPERBODEN

## ZUTATEN

### Für den Knusperboden:

375g Wicklein „Knusper Cookies, 3-fach kernig“  
150g flüssige Butter

### Für die Creme:

250ml Buttermilch  
600ml Schlagsahne  
75g Puderzucker  
6 Blatt Gelatine  
1 Bio Zitrone

### Für die Deko:

20g Pistazien  
1 Bio Zitrone  
etwas Zitronenmelisse

## ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 30-40min Kühlzeit: mind. 6 Stunden

Lege dir ungefähr 5 Knusper Cookies für die Dekoration beiseite.

Den Rest der Cookies füllst du in einen verschließbaren, stabilen Gefrierbeutel. Jetzt kannst du die Cookies mit einem Nudelholz oder ähnlichem zerkleinern. Wer sich diesen Spaß entgehen lassen will kann seine Cookies auch kurz im Mixer zerkleinern.

Verflüssige deine Butter, entweder auf kleiner Stufe in der Mikrowelle oder im Wasserbad. Für ganz mutige auch gleich im Topf, ohne Wasserbad möglich. Nun mische deine zerkleinerten Cookies mit der flüssigen Butter.

Anschließend verteilst du den „Brei“ am Boden einer Springform und drückst alles schön fest, damit du eine glatte Oberfläche bekommst.

Deine Springform darf jetzt erst einmal in den Kühlschrank, während du dich um die Creme kümmerst.

**Tipp vom Profi:** An dieser Stelle empfiehlt es sich auch bereits die Metallschüssel in der wir später unsere Sahne schlagen wollen in den Kühlschrank zu stellen. Egal ob mit dem Handrührer oder mit der Küchenmaschine, prinzipiell eignet sich eine Metallschüssel besser zum Aufschlagen von Sahne als eine Plastikschüssel.

Sind Sahne und Schüssel gekühlt werden Sie ein besseres Aufschlagergebnis haben.

Als nächstes weichst du die Gelatine in einem Gefäß mit kaltem Wasser ein. Es ist wichtig, dass das Wasser kalt ist. Bei zu warmem Wasser kann es passieren, dass sich die Gelatine sofort auflöst und dass wollen wir an dieser Stelle noch vermeiden. Für den nächsten Schritt ist es clever gleich eine Schüssel zu nehmen, die groß genug ist, um später die Sahne unterheben zu können. Jetzt mischt du Buttermilch mit Puderzucker und fügst Abrieb und Saft der Zitrone hinzu. **Wichtig:** Zitrone unbedingt gut waschen, bevor du Sie weiter verarbeitest. Nun zum „schwierigsten“ Teil: Die Gelatine. Keine Angst, das wird schon. Ich gehe immer folgendermaßen vor.

### Variante mit Mikrowelle:

Gelatine aus dem Gefäß mit Wasser nehmen, ausdrücken und in eine mikrowellenfeste Schüssel geben. Die Schüssel sollte so groß sein, dass man bequem mit einem Schneebesen darin rühren kann. Nun die Gelatine in der Mikrowelle bei maximal 360 Watt 10 Sekunden auflösen. Unter ständigem Rühren kommen jetzt 3 EL unseres Buttermilch-Zitrone-Puderzucker Gemischs zur warmen Gelatine. Wir nehmen zunächst nur 3 EL der Buttermilch-Zitrone Mischung, um die unterschiedlichen Temperaturen anzugleichen. Würden wir sofort die ganze heiße Gelatine in die kalte Buttermilch schütten, würden wir Klümpchen bekommen. Sobald sich Gelatine und Buttermilch vermischt haben, können wir dies zu dem Rest des Buttermilch-Zitrone-Puderzucker Gemischs geben und kurz bei Seite stellen damit es etwas „fest“ bzw. Gelee artig wird.

### Variante Ohne Mikrowelle:

Keine Mikrowelle? Kein Problem! Gib die Hälfte der Zitronen-Buttermilch in einen Topf und erhitze die ganze Sache kurz. Nicht kochen, nur heiß machen. Dann Topf von der Herdplatte nehmen. Dann nimmst du die Gelatine aus dem Gefäß mit Wasser, drückst sie aus und gibst unter ständigem Rühren ein Blatt Gelatine nach dem anderen in die heiße Buttermilch. Wenn sich alles schön aufgelöst hat kannst du den warmen Teil der Buttermilch, unter Rühren wieder zurück zur kalten Buttermilch in der großen Schüssel geben und kurz bei Seite stellen damit es etwas „fest“ bzw. Gelee artig wird. Sollte die Buttermilch noch sehr warm sein, die ganze Sache einfach kurz in den Kühlschrank stellen. Das wars auch schon, mit der „schwierigen“ Gelatine. Weiter geht's.

Kalte Schlagsahne in kalter Metallschüssel aufschlagen, bis sie einen schönen Stand hat.

Auch im nächsten Schritt gleichen wir wieder an. Diesmal allerdings nicht Temperaturen, sondern Konsistenzen.

Also auch wieder erst einen kleinen Teil der geschlagenen Sahne mit der Gelatine-Buttermilch verrühren, bis die Konsistenz eher cremig als flüssig ist.

Dann Sahne nach und nach zu geben und mit dem Schneebesen unterheben. So büßen wir am wenigstens von unserem Volumen und der Luftigkeit der geschlagenen Sahne ein und haben später eine schöne hohe Torte. Ist das geschehen, können wir die Springform aus dem Kühlschrank nehmen und die Sahne Masse auf dem Knusperboden verteilen und etwas glatt streichen.

Unsere Torte ist jetzt eigentlich fertig. Bevor wir ihr mit der Dekoration den letzten Schliff geben, darf Sie aber noch mind. 6 Stunden in den Kühlschrank. Die Torte kann natürlich bei Bedarf auch schon am Vortag fertig gemacht und im Kühlschrank gelagert werden.

**Die Deko**, die in unserem bzw. meinem Fall unter anderem aus Cookies besteht, erst kurz vor dem Servieren dazugeben. Dann leidet die Knusprigkeit des Cookies nicht so sehr. Ihr könnt euch aber natürlich beim Dekorieren austoben. Ganze Cookies, halbierte Cookies, zerbröselte Cookies in Kombination mit Nüssen, Pistazien, und so weiter ... Auch frische Früchte, z.B. in diesem Fall Zitronenscheiben, oder frische Minze oder Zitronenmelisse, sind möglich.

Und jetzt wünsch ich euch viel Spaß und viel Erfolg beim Nachbacken.

Alles Liebe Eure Katinka