

Zitronentorte mit Basilikum-Pesto

Zutaten

Dolce
Ergibt 12 Stück

Torte

1 ausgewallter Mürbeteig
(ca. 32 cm Ø)
6 Eier
140 g Zucker
3 Bio-Zitronen, wenig abgeriebene
Schale, ganzer Saft (ergibt
ca. 1 dl), 2 EL beiseitegestellt
80 g Mascarpone

Pesto

1 Bund Basilikum, grob geschnitten
2 EL Olivenöl
beiseitegestellter Zitronensaft
1½ EL Puderzucker
2 EL geröstete Pinienkerne, grob
gehackt
wenig Puderzucker



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Backen: ca. 1 Std.

Energiewert/Stück

ca. 1101 kJ/263 kcal

Mein Einkauf

- 1 ausgewallter Mürbeteig
(ca. 32 cm Ø)
- 6 Eier
- 3 Bio-Zitronen
- 80 g Mascarpone
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL geröstete Pinienkerne

Im Vorrat

- Zucker
- Olivenöl
- Puderzucker

Zubereitung

Torte: Teig mit dem Backpapier in ein Blech legen, Rand gut andrücken, Boden sehr dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Ofentemperatur auf 120 Grad reduzieren. Eier mit restlichen Zutaten gut verrühren, auf den Teigboden giessen.

Backen: ca. 45 Min. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Pesto: Alle Zutaten mit dem Mixstab pürieren. Zitronentorte mit Pinienkernen, Puderzucker und Pesto verzieren.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte