

# Rezept für Liebestorte von Leos Tante Albertina

4 Eier  
130 g Zucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone

trennen und das Eigelb mit zwei Dritteln von  
schaumig rühren. Die  
hinzugeben.

In einer anderen Schüssel das Eiweiß zu  
steifem Schnee schlagen nach und nach den  
restlichen Zucker unter ständigem Schlagen  
einrieseln lassen.  
Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

50 g Mehl  
50 g Speisestärke

mit  
mischen und auf den Eischnee sieben. Alles  
mit einem Schneebesen per Hand locker  
unterheben.

Backpapier  
etwas Butter

in der Form des Bodens einer Springform  
ausschneiden, in die Form legen, diese mit  
einfetten und den Teig einfüllen. Bei 200°C  
im vorgeheizten Backofen auf der unteren  
Schiene abbacken – ca. 15-20 Minuten.

Den erkalteten Tortenboden in zwei Böden  
zerschneiden.

Tortenpfirsiche (1 Dose)  
2 Bechern steif geschlagener Sahne

Auf den unteren Boden  
geben und mit der Hälfte von  
bestreichen.

Den zweiten Boden auflegen und mit Sahne  
bestreichen, die Löcher an der Seite  
ebenfalls mit Sahne füllen.

bunten Schokolinsen

Die Torte mit  
nach Wunsch verzieren.

***Tante Albertina empfiehlt für bessere Wirksamkeit  
Regenbogenfarben: rot, orange, gelb, grün, blau, violett.***