



TORTEN

Amalfi-Zitrontorte 🍊

Ein frisches Zitrusdessert mit einem kleinen Fibriya-Twist 🍷

Menge: 12 Tortenstücke

269,7
kcal

2,8 g verwertbare Kohlenhydrate

3,1 g Ballaststoffe

8,0 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

Teig:

- 1 größere Zitrone
- 3 ganze Eier (M)
- 50 ml Olivenöl
- 20 g Fibriya 1:4 Süßungsmix
- 60 g Mandelmehl
- 12 g Fibriya Universal Ballaststoffmix

Creme:

- 100 g Mascarpone
- 50 g griechischer Joghurt
- 1 Teelöffel Vanillearoma
- 1 Esslöffel Pudererythrit

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Zuerst die Zitrone waschen und trocken tupfen. Etwas Schale abreiben und beiseitelegen. Anschließend die Zitrone samt Schale in Stücke schneiden und dabei einige Scheiben ebenfalls beiseitelegen. Die Zitronenstücke mit so viel Wasser übergießen, dass sie bedeckt sind, und mindestens eine halbe Stunde kochen. Wenn möglich, eine Bio-Zitrone verwenden; sie schmeckt weniger bitter.
2. Nach dem Abkühlen die Zitrone mit den flüssigen Zutaten mit einem Stabmixer glatt pürieren. Anschließend das Mandelmehl und ganz zum Schluss den Fibriya Universal Ballaststoffmix hinzufügen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm) füllen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ohne Umluft etwa 35 Minuten fertig backen 😊
3. Für die Creme die Zutaten glatt verrühren und auf dem abgekühlten Boden verstreichen. Die Oberfläche nach Belieben mit der beiseitegelegten abgeriebenen Zitronenschale und Zitronenscheiben verzieren.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	269,7 kcal	125,8 kcal
Energie	1116,4 kJ	520,5 kJ
Fett	24,2 g	11,3 g
– davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g	3,5 g
Kohlenhydrate	8,0 g	3,7 g
– davon Zucker	2,3 g	1,1 g
– davon mehrwertige Alkohole	5,1 g	2,4 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	2,8 g	1,3 g
Ballaststoffe	3,1 g	1,4 g
Eiweiß	8,0 g	3,7 g
Salz	0,1 g	0,1 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)