

## Zitronentorte "Inge"

### Zutaten für den Teig:

300 gr. Mehl

150 gr. gemahlene  
Haselnüsse

40 gr. Kakao

150 gr. Puderzucker

200 gr. Butter

1 Ei.

**Knetteig herstellen und in 4 Portionen teilen.**

**Kalt stellen. 4 Böden ausrollen, davon einen Boden in 16 Teile schneiden.**

**Alle Böden backen und abkühlen lassen.**

**Gelatine einweichen. Sahne steifschlagen, Zitronensaft und Zucker dazugeben, dann die aufgelöste Gelatine unterheben.**

### Zutaten für die Füllung:

6 Blatt Gelatine

750 ml Sahne

Saft von 3 Zitronen

abgeriebene Schale von 1  
Zitrone 100 gr. Zucker  
Mandelblättchen

Schokoladenglasur

**Einen Tortenboden mit dieser Masse bestreichen und mit dem nächsten Tortenboden abdecken, diesen ebenfalls bestreichen, weiter mit dem dritten Boden der auch bestrichen wird.**

**Die 16 Boden-Tortenstücke mit Schokoladenglasur bestreichen und fächerartig auf der gefüllten Torte anordnen. Den Rand mit Mandelblättchen verzieren. Kühl stellen.**