

# Rezeptidee

## Gekühlter Zitronenkuchen mit süß-salziger Note



### Zutaten Für 4 Personen

- 200 g Salzstangen
- 350 g neutrales Kokosöl
- 2 Zitrone(n) (Saft und Abrieb)
- 800 g Soja-Joghurtalternative
- 200 g Puderzucker
- 0,50 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 75 ml Wasser

### Zubereitung: 50 Min. + 390 Min. Zubereitung

#### Tortenboden zubereiten

Salzsticks fein mahlen. 100 g Kokosöl in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen, zu den Salzstickbröseln geben und zu einer glatten Masse vermischen. In einer Springform (26 cm Durchmesser) zu einem Boden festdrücken und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Füllung zubereiten

Für die Füllung Zitronen heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Joghurtalternative mit 175 g Puderzucker und dem Zitronenabrieb glattrühren. Das restliche Kokosöl in einem großen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Soja-Zitronen-Masse hinzufügen und so lange unterrühren, bis sich das Kokosöl nicht mehr absetzt. Damit es im Kuchen keine flockige Konsistenz hinterlässt, muss das Kokosöl heiß sein und die Joghurtalternative zimmerwarm. Die Masse auf dem Kuchenboden verteilen und für mindestens 3 Std. kühl stellen, bis sie fest ist.

#### Zitronenmasse zubereiten

Dann die Zitronen auspressen und den Saft mit dem Puddingpulver glattrühren. Wasser mit dem restlichen Puderzucker aufkochen und die Zitronen-Puddingpulver-Mischung unter ständigem Rühren hinzufügen, bis sie andickt. Die Zitronenmasse auf dem Kuchen verteilen, zügig glattstreichen und die Torte noch ca. 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Dann erst aus der Form lösen.