

Zitrontorte

Zutaten (Boden):

1 TL Backpulver
60 g Butter
200 g Mehl
50 g Stärke
200 g Zucker
6 Eier
1 Prise Salz

Zutaten (Lemon Curd):

4 Eier
4–5 Biozitronen (150 ml Saft)
180 g Zucker
1 TL Stärke
50 g Butter

Zutaten (Zitronencreme)

500 g Quark
500 g Mascarpone
200 g Lemon Curd

Dekoration

1 Biozitrone
50 g weiße Schokoraspel

Experimentiervorschrift:

Boden:

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel auf höchster Stufe rühren. Mehl, Stärke, Backpulver vermischen, in die Eiermasse sieben und unterheben. Butter schmelzen und mit 2 EL vom Teig verrühren und alles unter die Hauptmasse heben. Den Teig bei 160 °C für 35 bis 40 Minuten backen. Auskühlen lassen!

Lemon Curd:

Zitronen heiß abspülen, Schale in einen Topf reiben. Saft auspressen und zusammen mit den Eiern, dem Zucker und der Stärke ebenfalls in den Topf geben. Alles gut verrühren und vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen. Die Masse soll etwa 10 Minuten erwärmt werden. Das Lemon Curd durch ein Sieb streichen und mit der Butter vermischen. Luftdicht verschlossen, kann die Masse eine Woche gekühlt aufbewahrt werden. Die angegebenen Mengen ergaben zu viel Lemon Curd!

Zitronencreme:

Quark, Mascarpone und Lemon Curd verrühren. Etwa 3 EL für die Dekoration zurückhalten!

Gestaltung:

Biskuitboden in drei Teile schneiden. Den ersten Teil in die Tortenform legen und mit einem Drittel der Creme bestreichen, den zweiten Bodenteil aufsetzen und ebenfalls mit einem Drittel der Creme bestreichen. Den letzten Bodenteil aufsetzen und wiederum mit der Creme bestreichen.

Die Torte über Nacht kühlen, den Tortenring abnehmen und die Ränder bestreichen sowie die oberste Schicht mit Creme und Raspeln verzieren.