



Zitronentorte

Die Masse ist für eine 26 cm große Form

Biskuitmasse:

- 6 Eiklar (Zimmertemperatur)
- 6 Dotter (Eigelb) (Zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 160 g Mehl glatt (Österreich Type W700 – Deutschland Type 550)
- 40 g Maisstärke (Maizena)
- Prise Salz
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Lemon Curd:

- 3 Eier
- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 150 ml frisch gepresster Zitronensaft
- Abrieb von 2 Zitronen
- 1 gehäufter EL Speisestärke/Maizena

Zitronencreme:

- 300 ml Buttermilch
- 100 g griechisches Joghurt
- 180 g Staub-/Puderzucker
- 140 ml frisch gepresster Zitronensaft
- 10 Blatt Gelatine
- 750 ml Schlagobers/Sahne
- Abrieb einer Zitrone

Deko:

- ca. 500 ml Schlagobers/Sahne
- Zitronen und Limetten
- eventuell Staubzucker

Zubereitung Biskuit:

Die Form am Boden mit Backpapier auslegen, den Rand NICHT einfetten!

Eier trennen. Die 6 Eiklar mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Ich stelle dazu meine Küchenmaschine auf 15 Minuten ein. Dann ist das genau richtig 😊

Die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, für jedes Dotter 20 Sekunden (hab diesmal extra geschaut) Die geriebene Zitronenschale dazugeben. Anschließend das Mehl mit der Stärke mischen und über die Masse sieben. Vorsichtig mit der Hand unterheben.

In die Form füllen (26 cm) und bei ca. 175°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen, denn jeder Herd ist anders. Backrohr ausschalten, Türe aufmachen und noch 15 Minuten dort langsam auskühlen lassen.

Vorsichtig aus der Form schneiden und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Ich wickle die Torte dann in Frischhaltefolie und verwende sie erst am nächsten Tag, weil sie sich dann viel besser schneiden lässt.

Zubereitung Lemon Curd:

Den Zitronensaft mit dem Zucker, Zitronenabrieb, 3 Eiern und der Stärke in einen Topf geben und gut verrühren. Die Butter in Stückchen geschnitten dazugeben. Auf den Herd stellen und einmal kräftig aufkochen lassen, dabei immer rühren. Es entsteht eine Puddingartige Masse. Vom Herd nehmen, in ein Glas füllen und abkühlen lassen.

Zubereitung Zitronencreme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers steif schlagen. Buttermilch, Joghurt, Zitronenabrieb und die Hälfte des Zitronensaftes in einer Schüssel gut verrühren. Die Gelatine im restlichen, leicht erwärmten Zitronensaft auflösen. 2 EL der Buttermilchmischung zur Gelatine geben und rasch unterrühren, diesen Vorgang noch einmal wiederholen und diese Mischung dann rasch unter die restliche Buttermilchmischung rühren. Das steif geschlagene Schlagobers unterheben.

Füllen der Torte:

Die Torte 2 mal durchschneiden, den obersten Boden mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. Ca. 1/4 vom Lemon Curd auf den Boden streichen. Einen Tortenring um den Boden stellen und die Hälfte der Zitronencreme einfüllen. Mittleren Boden auflegen, wieder mit ca. 1/4 des Lemon Curd bestreichen, restliche Creme einfüllen und nun den untersten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen.

Mit einem weiteren 1/4 des Lemon Curds bestreichen und gut durchkühlen lassen. Am besten über Nacht.

Fertigstellung:

Die Torte aus dem Tortenring lösen.

Schlagobers steif schlagen und das restliche Lemon Curd unterheben. Eventuell mit Staubzucker süßen. Die Torte damit einstreichen und mit Tuffs versehen. Zitronen und Limetten in Scheiben schneiden, halbieren und die Torte damit dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.