



# ZITRONENTORTE

*Lemon Cake*

## ZUTATEN

### Biskuit

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

### Lemon Curd

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

### Zitronencreme

- 500g Magerquark
- 500g Mascarpone
- 600g Sahne
- 150g Lemon Curd

### Dekoration

- Zitronenmelisse
- 1 Zitrone
- weisse Schokolade, geraspelt

## ZUBEREITUNG

01

Den Ofen auf 160°C vorheizen. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel ca. 20min. schaumig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und vorsichtig unterheben. Butter schmelzen und langsam dazu mischen. Die Masse in einen umgeschlagenen Tortenring mit Backpapier einfüllen. Für ca. 35-40min. backen.

02

Für das Lemon Curd Zitronen heiss abwaschen und Schale in einen Topf reiben. Saft, Stärke, Zucker und Eier dazu geben. Mit einem Schwingbesen gut verrühren und 10min. bei kleiner Hitze (nicht kochen) wärmen. Topf von der Platte ziehen durch ein Sieb streichen, Butter begeben und mischen. Abkühlen lassen.



## BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 60min.
- Backzeit: ca. 35-40min
- Kühlzeit: ca. 4std.
- Tortenring von 20cm

03

Für die Zitronencreme Quark, Sahne, Mascarpone und Lemon Curd steif schlagen. Ca. 100g für die Dekoration zur Seite legen.

04

Biskuit ausformen und in drei gleich hohe Böden schneiden. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen, ein Tortenring aussen herum setzen. 1/3 der Creme auf dem Boden glatt streichen. Der nächste Boden auflegen und das 2/3 verteilen und glatt streichen. Mit dem letzten Boden abschliessen, restliche Creme darauf glatt streichen.

05

Die Torte für mind. 3-4std. kühl stellen. Anschliessend den Tortenring wegnehmen. Die zur Seite gelegten Creme in ein Spritzbeutel füllen und Tupfen aufdressieren. Mit geraspelter Schokolade, Zitronenmelisse dem restlichen Lemon Curd und Zitrone beliebig aus dekorieren.

