

# Zitronencreme-Torte

Erfrischend und zartschmelzend – diese Zitronencremetorte ist das perfekte Schmankerl für die Osterfesttafel.

---

## Zutaten: für den Mürbteigboden

100 gr. Butter  
50 gr. Zucker  
10 ml. Wasser  
150 gr. Mehl Type 550

etwas **Lemon curd**

## Zutaten: für den Biskuitboden

2 St. Eier  
50 gr. Zucker  
50 gr. Mehl Type 405  
etwas Backpulver

## Zutaten: für die Zitronencreme-Füllung

8 Blatt Gelatine weiß  
3 St. Eigelb  
150 gr. Zucker  
150 ml Zitronensaft  
650 gr. Sahne  
100 gr. Quark

## Zutaten: Zitronen-Spiegel

1 Pack Götterspeise Zitrone  
20 gr. Zucker  
500 ml. Wasser

## Zubereitung:

### *Mürbeteig*

Zutaten mit einem Schneebesen zu einem krümligen Teig verarbeiten und in deiner Spring-Form bei 180°C hell backen. Mit dem Lemon-Curd oder einer anderen Konfitüre bestreichen.

### *Bisquit*

Eier mit Zucker steif und schaumig schlagen. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver unter die Masse vorsichtig unter heben. Diese Masse auf den Mürbeteig verteilen und bei 160°C ca. 15 Min. backen.

### *Füllung*

Blatt-Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb mit Zucker und Zitronensaft erhitzen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und so lange rühren bis alles aufgelöst ist. Diese Masse nun erkalten lassen dabei des öfteren umrühren.

Den Quark in die erkaltete Flüssigkeit geben und glatt rühren. Die steif geschlagene Sahne vorsichtig luftig unter die Masse heben, Auf den Mürbeteig - Bisquit -Teig zu einer Torte einsetzen. Im Kühlschrank einige Stunden erkalten lassen.

In dieser Kühlzeit die Götterspeise zubereiten. Zucker und Götterspeisepulver in einen Topf geben, miteinander vermischen, Wasser zufügen und unter Rühren erhitzen bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Den fertigen Guss abkühlen lassen und dann vorsichtig auf die erkaltete Torte gießen, so dass sich ein glänzender Spiegel bildet. Die Zitrontorte noch einmal in den Kühlschrank geben, damit der Zitronenguss fest werden kann.

Torte nun mit weißer Schokolade, Sahnetupfen und Minze garnieren.

**Tip:****Historie:**

3.4.2019 erste Herstellung

---

[Kuchen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/zitronencremetorte>

Last update: **25.03.2022 18:16**

