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 Gelantine 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 einer Spring-Form bei 180°C hell backen. Mit dem Lemon-Curt 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 Zitronentorte 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://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/zitronencremetorte

Last update: **25.03.2022 18:16**