



SHE WORE LEMON

Saftige Zitronenböden, Lemon Curd,
Zitronen Mascarpone Creme und karamellisierte gehackte Mandeln

ZUTATENLISTE

ZITRONENBODEN

- 5 Eier (Größe L)
- 250 g Zucker
- 250 ml neutrales Öl
- 250 ml Milch
- 375 g Mehl (Typ 405)
- 1 Päckchen Zitronenabrieb
- 1 Flasche Dr. Oetker Zitronen-Extrakt
- 20 g Backpulver
- 1 Prise Salz

LEMON-CURD

- 6 Eigelb (Größe L)
- 120 ml Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 115 g Butter
- 1 Päckchen Zitronenabrieb

ZITRONEN-MASCARPONE-CREME

- 750 g Mascarpone
- 125 g Zucker
- 500 ml Sahne
- 1/2–1 Flasche Dr. Oetker Zitronen-Extrakt

MANDEL-CRUNCH

- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Zucker
- 30 g Butter
- 5 EL Wasser

SWISS MERINGUE ZITRONEN-BUTTERCREME

- 200 g Eiweiß
- 340 g Zucker
- 500 g Butter (Raumtemperatur)
- 1 Prise Salz
- 1/2–1 Flasche Dr. Oetker Zitronen-Extrakt

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- 2 Springformen Ø 18 cm, hoch
- Backblech
- Backpapier
- Topf
- feines Sieb
- Spritzbeutel
- Schlagkessel
- Hoher Tortenring
- Tortenrandfolie
- Cakeboard/-card
- Drehteller
- Spatel, große Dekorkarte
- Thermometer

Das Rezept

Backzeit: 50–60 Minuten

Temperatur: 180°C Umluft

Backform: 2 Springformen Ø 18 cm, hoch

ZITRONENBODEN

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen, die Böden der Springformen mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.

Die Eier zusammen mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig aufschlagen. Anschließend das Öl, die Milch, den Zitronenabrieb und das Zitronen-Extrakt zügig bei langsamer Rührgeschwindigkeit hinzufügen.

Das Mehl und das Backpulver in einer separaten Schüssel mischen, auf die Zucker-Ei-Öl-Flüssigkeit-Mischung sieben und vorsichtig unterheben.

Den fertigen Teig in die Backformen aufteilen und bei 180°C 50-60 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen aus der Springform lösen und vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

LEMON-CURD

Eigelb, Zucker, Salz, Zitronensaft und -abrieb in einem Topf mischen.

Auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen und die Butter hinzufügen. Unter ständigem Rühren auf ca. 70°C erhitzen.

Anschließend das Curry durch ein feines Sieb passieren und sofort mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank bis zur weiteren Verwendung lagern.

ZITRONEN-MASCARPONE-CREME

Mascarpone und Zucker in einer gekühlten Rührschüssel aufschlagen.

Anschließend bei niedriger Rührgeschwindigkeit die Sahne angießen. Mit dem Zitronen-Extrakt abschmecken. Nun die Creme auf hoher Geschwindigkeit aufschlagen – Vorsicht: nicht überschlagen!!

In 2–3 Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung kühlen.

MANDEL-CRUNCH

Alle Zutaten in eine beschichtete Pfanne geben und unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen und goldgelb karamellisiert ist. Anschließend die Masse sofort auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und vollständig auskühlen lassen. Die Mandeln ggf. in Kleinen Stücke brechen.

SWISS MERINGUE ZITRONEN-BUTTERCREME

Das Eiweiß zusammen mit dem Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 75°C erhitzen. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen und zusammen mit der Prise Salz auf höchster Geschwindigkeit so lange aufschlagen, bis die Masse lauwarm ist.

Anschliessend die Butter bei niedriger Geschwindigkeit nach und nach zugeben und die Creme mit dem Zitronen-Extrakt abschmecken. Die Creme ca. 10 Minuten auf höchster Geschwindigkeit aufschlagen.

FERTIGSTELLUNG

Die Böden begradigen und jeweils 2 Mal waagrecht teilen, sodass man insgesamt 6 Böden erhält.

Den ersten Boden auf ein Cakeboard oder eine Cakecard geben mit der Tortenrandfolie und dem Tortenring umstellen.

Zunächst mit der Mascarpone Creme aussen einen Rand aufdressieren und innen einen kleinen Ring aufdressieren. in die Mitte einen Punkt der Creme setzen. Die Zwischenräume mit dem Lemon-Cord auffüllen (Das geht gut, wenn man dieses ebenfalls in einen Spritzbeutel füllt). Mit einem Teil des Mandel-Crunches bestreuen und den zweiten Boden auflegen. Diesen und alle weiteren Böden genau so, wie den ersten Boden mit Creme, Curry und Crunch versehen. Mit Boden Nr. 6 abschliessen – diesen nicht mehr mit Creme usw. versehen.

Die Torte für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Nach der Kühlzeit den Tortenring und die Tortenrandfolie entfernen und eine erste dünne Schicht der Zitronenbuttercreme auftragen. Die Torte nochmals für ca. 15 Minuten kühlen.

Die Torte nun auf einem Drehteller gleichmässig mit der Buttercreme einstreichen und mit der Teigware glatt abziehen – den Vorgang so oft wiederholen, bis die Oberfläche glatt und eben ist. Die Torte kühlen und nach Belieben dekorieren.

*Bon
appétit*