

Zitronen Charlotte

Von Kuchenfee

Willkommen zu meinem neuen Video Rezept!

Heute teile ich mit euch ein erfrischendes Rezept für eine Zitrontorte, die einfach zuzubereiten und köstlich im Geschmack ist. Diese Torte besteht aus einem saftigen Zitronenkuchen mit Joghurt, der herrlich frisch schmeckt, selbst ohne Creme und Füllung. Doch die wahre Magie entfaltet sich, wenn wir den Zitronenkuchen mit einer cremigen Mascarponecreme und einem köstlichen Lemoncurd kombinieren. Die Kombination aus Zitronenkuchen, Mascarponecreme und Lemoncurd macht diese Torte zu einem wahren Geschmackserlebnis. Der frische und zitronige Geschmack wird dich begeistern!

Das Rezept ist einfach nachzumachen und perfekt für besondere Anlässe oder einfach als süße Leckerei zwischendurch. Begleite mich in diesem Video, während ich dir zeige, wie du diese erfrischende Zitrontorte zubereiten kannst. Lass uns gemeinsam in die Welt des köstlichen Zitronengenusses eintauchen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	45 min	n/a	55 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

ZITRONENKUCHEN

400 g Butter

oder Margarine, Raumtemperatur

400 g Zucker

7 x Eier

Raumtemperatur

Zesten von 1-2 Biozitronen

400 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Naturjoghurt

MASCARPONE CREME

300 g Mascarpone

200 ml Sahne

kalt (!)

50 g Zucker

Zesten einer Zitrone

2 Paket Sahnesteif

LEMON CURD

45 ml Zitronensaft

75 g Zucker

2 x Eier

Größe M

50 g Butter

Werkzeuge

Springform 26 cm

Oder Charlottenform

Waage

Küchenmaschine / Handrührgerät

Schüssel

Spritzbeutel

Zubereitung

1. ZITRONENKUCHEN

- 01** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen oder Charlottenform fetten und mehlen.
- 02** Butter, Zucker & eine Prise Salz für einige Minuten kräftig aufschlagen, dann ein Ei nach dem anderen einschlagen.
- 03** Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Joghurt zum Teig geben, kurz einrühren und in die Form geben.
- 04** Im Ofen goldig ausbacken, danach 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.
- 05** Ist der Boden abgekühlt, kann er in einmal waagrecht haltbiert werden.

2. LEMON CURD

- 01** Eier, Zucker & Zitronensaft, sowie Zitronenzesten (optional!) über einem Wasserbad bei mittlerer Hitze unter rühren erwärmen bis die Masse gebunden ist.
- 02** Die Masse vom Herd nehmen und die Butter einrühren bis sie sich gelöst hat, dann abkühlen lassen und gelegentlich rühren.

3. MASCARPONE CREME

- 01** Sahne mit Mascarpone, Zucker und Zitronenzesten steif schlagen, kurz bevor die Masse steif ist, jedoch das Sahnesteif noch einlaufen lassen.

4. ZUSAMMENSETZTEN

- 01** Die Mascarponecreme auf den Boden geben, etwas von der Creme jedoch zurück halten um damit den Deckel zu dekorieren.
- 02** Optional: Etwas Lemon Curd auf die Mascarponecreme geben.
- 03** Der Tortendeckel auf die Zitronencreme legen, die Restliche Creme aufdressieren und das Lemon Curd in die Mitte der Charlotte streichen.