

Zitronen Creme Torte

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen, liebe Hobbybäcker und Naschkatzen, in meiner Backstube! 🍰 Heute öffne ich die Tür zu einem zauberhaften Backerlebnis, das perfekt für sonnige Tage ist: Mein saftiger Zitronenkuchen! Als ausgebildete Konditorin mit über 10 Jahren Erfahrung und als Content Creator seit über 9 Jahren ist es mir eine Freude, euch dieses köstliche Sommerrezept zu präsentieren. In meiner Backstube habe ich mit namhaften Firmen wie REWE, Dr. Oetker, Nespresso, Henkel und vielen mehr zusammengearbeitet und dabei nicht nur mein Fachwissen, sondern auch meine Leidenschaft fürs Backen vertieft.



Dieser Zitronenkuchen ist ein wahres Meisterwerk: Ein knuspriger Mürbeteig, kombiniert mit einem fluffig soften Biskuit und einer unglaublich cremigen Zitronenfüllung – ein Geschmackserlebnis, das den Sommer auf eure Zunge zaubert. Das Beste daran? Diese Torte kommt ganz ohne Gelatine aus und wird mit frischem Zitronensaft zubereitet. Einfach himmlisch!

Mit diesem Video möchte ich nicht nur mein Wissen und meine Expertise mit euch teilen, sondern auch euch dazu inspirieren, selbst kreativ in der Küche zu werden. Backen ist mehr als nur ein Hobby, es ist eine Leidenschaft, die verbindet und glücklich macht.

Also schnappt euch eure Schürzen, Vorheizen, Losbacken! Ich freue mich darauf, gemeinsam mit euch in meiner Backstube zu zaubern. Vergesst nicht, das Video zu liken, zu teilen und euch für weitere köstliche Rezepte zu abonnieren. Lasst uns zusammen den Sommer genießen und süße Erinnerungen schaffen!

Eure Kuchenfee Lisa 🌟🌟

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
2 Std.	40 min	n/a	2 Std. 40 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIGBODEN

100 g	Butter
	<i>weich</i>
50 g	Zucker
150 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 EL	Milch
	<i>bei Bedarf</i>

BISKUIT

2 x	Eier
	<i>Raumtemperatur</i>
2 EL	Wasser
	<i>heiss</i>
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Etwas Zitronenabrieb
100 g	Mehl
1 Msp	Backpulver

ZITRONENCREME

5 g	Agartine
180 ml	Zitronensaft
3 x	Eigelb
180 g	Zucker
100 g	Quark
650 ml	Sahne
	<i>kalt</i>

GUSS

1 Paket	Götterspeise
	<i>Zitrone</i>
250 ml	Wasser
20 g	Zucker

GARNITUR

200 ml	Sahne
	<i>kalt</i>
	Kuvertüre
	<i>weiss</i>

Werkzeuge

Springform 26 cm
Waage
Topf
Gummilippe
Spritzbeutel

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01** Butter, Salz & Zucker vermengen, dann das Mehl einarbeiten, sodass ein Teig entsteht.
- 02** Sollte der Teig zu trocken sein, kann etwas Milch eingearbeitet werden.
- 03** Den Teig abgedeckt, flach gedrückt mindestens eine Stunde kühlen um dem Zucker die Möglichkeit zu geben sich zu lösen und die Butter zu festigen.
- 04** Nach dem Kühlen den Teig nochmals kurz (!) verkneten und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen.
- 05** Den Teig mit einer Springform ausstechen und im Ofen bei 190°C Umluft goldig ausbacken, dann auf dem Blech komplett auskühlen lassen.

2. BISKUIT

- 01** Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02** Eier mit Zucker, Salz & Zitronenabrieb sowie heissem für rund 10 Minuten auf voller Geschwindigkeit aufschlagen.
- 03** Mehl mit Backpulver mischen und auf die Masse sieben, vorsichtig unterheben und in die Form geben.
- 04** Die Masse in die Form geben, glatt streichen und im Ofen etwa 25 Minuten goldig ausbacken, danach in der Form auskühlen lassen.
- 05** Den Biskuit auf den Mürebteigboden kleben, dafür etwas Marmelade auf dem Boden verstreichen.

3. ZITRONENCREME

- 01** Zitronensaft mit Agartine unter rühren aufkochen, dann deutlich abkühlen lassen und Eigelb mit Zucker einrühren und erneut erwärmen jedoch nicht (!) nochmal aufkochen.
- 02** Die Zitronenmischung lauwarm abkühlen lassen, dann den Quark einrühren.
- 03** Sahne steif schlagen und unter die Zitronencreme ziehen. Die Creme in die Form, auf den Boden geben und im Kühlschrank mindestens drei Stunden fest werden lassen.

4. SPIEGEL

- 01** Die Götterspeise nach Packungsanleitung herstellen, deutlich abkühlen lassen, sodass sie nur noch grade lauwarm ist, dann über einen Löffel laufen lassen auf die Zitronencreme. Die restliche Götterspeise anderweitig naschen :)
- 02** Ist die Torte erneut, mit Spiegel (!) nochmals für rund zwei Stunden durchgekühlt, kann sie garniert werden.
- 03** Dazu die Sahne aufschlagen und mit einem Spritzbeutel aufdressieren. Die Zitronen in Stücke geschnitten auf jede Rosette setzen und etwas weisse Kuvertüre grob geraspelt auf die Rosetten streuen.

