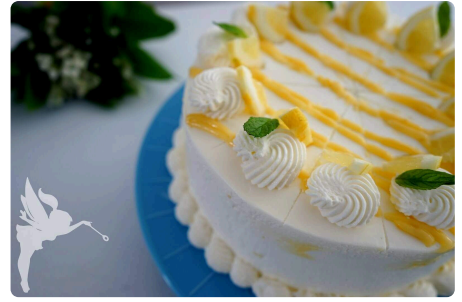


Zitronen Mascarpone Torte

Von Kuchenfee

Sobald der Biskuit aus dem Ofen kommt und schon die ganze Küche nach abgeriebener Bio-Zitrone duftet, weiß ich: gleich wird das hier eine richtig frische Sache. Diese **Zitronen-Mascarpone-Creme-Torte** hat einen Streifen selbstgemachten Lemon Curd in der Mitte und eine luftige Mascarpone-Sahne-Fülle, die so gar nicht mächtig wird und beim Anschnitt überraschend leicht bleibt. Bei meiner Community auf Instagram habe ich abstimmen lassen, ob es das nächste Mal Gebäck oder eine Torte werden soll, und die Torte hat gewonnen.

Was dieses Rezept für mich besonders macht, ist der Aufbau in drei Schichten mit einer **Limoncello-Tränke** zwischen den Böden und dem selbstgekochten Lemon Curd in der Mitte. Den Curd koche ich mit etwas Gelatine ab, damit er in der Torte schnittfest bleibt und beim Anschnitt nicht rausquillt. Wichtig ist nur eines: die Sahne muss eiskalt sein, Schüssel und Schneebesen kommen bei mir vorher kurz in den Froster, sonst schlägt die Mascarpone-Creme nicht stabil genug auf. Hier kommt mein Rezept für die fluffige Zitronen-Mascarpone-Creme-Torte mit Lemon Curd:



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 50 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 1 Std.
-------------------------------	---------------------------	------------------------	-------------------------

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

4 x Eier

Größe M, Raumtemperatur

120 g Zucker

1 Prise Salz

2 Vanillinzucker

Päckchen

oder Mark einer Halben Vanille

180 g Mehl

20 g Speisestärke

1 TL Backpulver

LEMON CURD

50 ml Zitronensaft

Zesten der Zitrone

2 x Eier

80 g Zucker

50 g Butter

3 Blatt Gelatine

TRÄNKE

50 g Zucker

50 ml Wasser

50 ml Limoncello oder Zitronensaft

FÜLLE

400 ml Sahne

eiskalt

250 g Mascarpone

50 g Zucker

nach Bedarf auch mehr

2 Sahnesteif

Päckchen

Zitronensaft

zum abschmecken

GARNITUR

400 ml Sahne

eiskalt

1-2 EL Zucker

Werkzeuge

Springform

Gummilippe

Küchenmaschine / Handrührgerät

Waage

Winkelpalette

1-2 Sahnesteif

Päckchen

Zitrone

in kleine Stücke geschnitten

Minze

optional

Zubereitung

1. BISKUIT

- 01 Heize deinen Ofen auf 175°C Umluft vor. Lege deine Springform mit Backpapier am Boden aus.
- 02 Schlage deine Eier mit dem Zucker & Salz für mind. 10Minuten auf.
- 03 Vermenge dein Mehl, Backpulver & Speisestärke und siebe die Mischung auf den „Eierschaum“. Hebe alles vorsichtig & mit viel Liebe unter und verteile es in deiner Springform. Die Form sofort in den heißen Ofen geben und für 20-25 Minuten goldig ausbacken. Nach dem backen in der Form auskühlen lassen.

2. LEMON CURD

- 01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 02 Zitronensaft, Zesten, Zucker & Eier über einem Wasserbad & konstantem rühren abbinden bis eine Puddingartige Konsistenz entsteht.
- 03 Butter sowie ausgedrückte Gelatine in die Masse rühren & abkühlen lassen.

3. TRÄNKE

- 01 Wasser & Zucker gründlich aufkochen. Limoncello oder Zitronensaft dazu geben & abkühlen lassen.

4. FÜLLE

- 01 Eiskalte Sahne fast komplett steif schlagen, kurz vor Schluss das Sahnesteif einrühren.
- 02 Mascarpone mit Zucker verrühren bis die Masse etwas weicher & geschmeidiger wird.
- 03 Sahne in 1-2 Portionen unter die Mascarpone heben & nach Bedarf mit etwas Zitronensaft abschmecken.

5. ZUSAMMENSETZEN

- 01 Biskuit in 3 Böden schneiden.
- 02 Den untersten Boden mit der Tränke versehen. Lemon Curd (für die Garnitur eventuell 1-2 EL reservieren) darauf geben mit weiterem Boden abdecken. Mittleren Böden erneut mit Tränke versehen und eine Hälfte der Fülle darauf geben. Mit letztem Boden abdecken & restliche Tränke als auch restliche Fülle darauf verteilen. Mindestens 4h kalt stellen.

03 Zum ausgarnieren Sahne mit Zucker & Sahnesteif aufschlagen. Einen Teil der Sahne in einen Spritzbeutel mit Tülle geben, die restliche Sahne zum einstreichen der Torte verwenden. Die eingestrichene Torte mit Rosetten, Zitronenscheiben und Minze ausgarnieren.