



ZITRONEN- BUTTERMILCH-TORTE MIT MASCARPONE- CREME

Zutaten:

20er Springform

Zitronen-Buttermilch-Böden:

- 6 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Bio Zitronen
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml neutrales Öl
- 550 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Mascarpone-Creme:

- 500g Mascarpone
- 500g Quark
- 1 Pck. San Apart
- 200ml Sahne (mit 4 TL San Apart davon Steif schlagen)
- 2 Pckg. Vanillezucker

Lemon Curd:

- 120 ml Zitronensaft
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 TL Stärke
- 130 g Butter

Drip:

- 100 g weiße Kuvertüre
- 35 g Sahne
- 1 TL Butter
- gelbe Lebensmittelfarbe

So geht's:

- 1** Lemoncurd Füllung:
Ungefähr 120ml Zitronensaft auspressen und mit dem Ei, dem Eigelb, dem Zucker und der Stärke in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren erhitzen und für einige Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen, dabei ständig umrühren. Vom Herd nehmen und ca. 10 min abkühlen lassen. Dann die Butter einrühren und vollständig auskühlen lassen.
- 2** Die Böden:
Den Backofen auf 170 Grad O/U vorheizen. Den Abrieb einer Zitrone sowie den Saft von 2 Zitronen mit den restlichen Zutaten in eine große Rührschüssel geben. Alles für einige Minuten miteinander verrühren. Backpapier in eine 20er Springform spannen und die Hälfte des Teiges einfüllen und für ca. 35-40 min backen. Den Teig etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit der 2. Hälfte des Teiges wiederholen. Wenn ihr 2 gleiche Formen besitzt, könnt ihr natürlich gleichzeitig backen. Die Böden vollständig auskühlen lassen.
- 3** Die Creme:
die Sahne mit 2 EL der Packung San Apart steif schlagen. Die Mascarpone, den Vanillezucker und den Quark sowie das restliche San Apart zugeben und alles auf hoher Stufe miteinander verrühren. In einen großen Spritzbeutel füllen und bis zur Verwendung kalt stellen.
- 4** Torte zusammensetzen:
Bei den ausgekühlten Böden eine eventuelle Kuppel gerade abschneiden und jeweils teilen, sodass ihr 4 gleich dicke Böden habt. Einen der unteren Böden auf die Seite legen, dieser wird später den Abschluss bilden. Einen Boden mit einem Klecks Creme auf eine Tortenplatte oder ein Cake Board setzen.





ZITRONEN- BUTTERMILCH-TORTE MIT MASCARPONE- CREME

5 Auf dem Boden ca. 1/3 des Lemon Curds verstreichen, lasst zum Rand etwa 1cm Abstand. Nun die Mascarponecreme aufspritzen und verteilen und den zweiten Boden darauflegen, ganz leicht Druck ausüben. Wieder mit ca. 1/3 Lemon Curd bestreichen, Creme darauf geben und einen weiteren Boden aufsetzen. Das gleiche nochmal wiederholen und dann den beiseite gelegten Boden falsch herum darauflegen, dann habt einen geraden Abschluss. Nun etwas Mascarponecreme auf die Seiten und oben verteilen und mit einer dünnen Schicht einstreichen, die sog. Krümelschicht. Den Kuchen für mind. 1h kalt stellen. Nun erneut Creme auf die Seiten und obendrauf geben und alles glattstreichen. Immer wieder erneut Creme aufgeben und diese glatt ziehen, bis ihr eine gleichmäßige Oberfläche habt und die Böden etwas durchscheinen. Die Torte nochmal für mind. 1h kühlen.

6 Drip:
Hackt die Schokolade in kleine Stückchen und erhitzt die Sahne und die Butter miteinander. Nehmt die heiße Sahne vom Herd und gebt die gehackte Schokolade dazu. Solange verrühren bis sich alles aufgelöst hat. Dann etwas Lebensmittelfarbe hinzugeben und gut miteinander verrühren. Tastet euch hierbei vorsichtig mit der Farbintensität an. Nun die flüssige Schokolade 3-5 min runterkühlen lassen, dabei immer mal wieder umrühren. Dann mit Hilfe einem TL oder einem Dekorierfläschen auf den Rand der Torte geben und immer wieder etwas herunter laufen lassen. Besonders hübsch sieht es aus wenn die Drips unterschiedliche Höhen haben.

7 Ich habe die Torte mit frischen Zitronenstückchen, Blumen und Cake Topper dekoriert.

