

Zitronentorte

Für den Biskuit

4 Eier
120 g Zucker
1/2 Zitrone, Schale davon
100 g Mehl
40 g Stärke
1 TL Backpulver

Für die Creme

200 g Sahne
500 g Mascarpone
200 g Crème fraîche
90 g Puderzucker
1/2 Zitrone, Schale und Saft davon
60 g Lemon Curd

Außerdem

280 g Lemon Curd



Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Biskuit

Eier trennen,
Eiweiß steif aufschlagen.
In die Eigelbe den Zucker langsam einrieseln lassen, cremig schlagen,
Zitronenabrieb zugeben,
Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und portionsweise in die Eimasse sieben und unterheben.

Biskuitteig in die Form füllen und den Tortenboden für 30 Minuten backen.
Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form nehmen.

Creme

Sahne steif aufschlagen und kühl stellen.
Mascarpone mit Crème fraîche und Puderzucker zu einer cremig luftigen Masse schlagen.
Zitronenabrieb, 2 EL Zitronensaft und Lemon Curd zur Creme hinzugeben und alles cremig rühren.
Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Biskuit waagerecht durchschneiden.
Tortenboden mit Lemon Curd bestreichen,
üppig mit der Zitronencreme bestreichen.
Den zweiten Tortenboden mit der glatten Seite nach oben auflegen und leicht andrücken,
mit Lemon Curd bestreichen,
Torte ringsum mit der Zitronencreme bestreichen.

Torte für 1 Stunde kühl stellen.

Wenn Deko geplant ist, sollte Sahnesteif in die Sahne. Sonst ist das nicht nötig.