



Lemon- Mascarpone-Torte

Zutaten

(12 Stücke, Springform Ø 24 cm)

Mürbteig

| | |
|--------|---------------------------------------------|
| 50 g | Reismehl |
| 25 g | Maismehl |
| 50 g | Kartoffelmehl (Stärke) |
| ½ TL | Flohsamenschalen, gemahlen |
| 40 g | Zucker |
| ½ Pck. | Vanillezucker abgeriebene Zitronenschale |
| 1 Pr. | Jodsalz |
| 1 | Ei (Klasse M) |
| 50 g | Butter |

Zubereitung

Mürbteig

- Mehl und Verdickungsmittel auf die Arbeitsfläche sieben
- In der Mitte eine Mulde formen und Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz hineingeben
- Ei auf den Zucker geben
- Kalte Butter in kleinen Flöckchen auf dem Rand der Mulde verteilen
- Mehl und Butter darüber schieben und mit zwei Teigkarten alle Zutaten zu einem Teig hacken
- Teig abschließend kurz mit den Handballen kneten
- Aus dem Teig eine Stange formen und in Klarsichtfolie wickeln. Mürbteig ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen
- Mürbteig kurz durchkneten und in einer Springform rund auswellen. Tortenboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) 5 Minuten backen anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen





Lemon- Mascarpone-Torte

Zutaten

Biskuitboden

| | |
|-------|-----------------------------------------------------------|
| 6 | Eier (Klasse M) |
| 170 g | Zucker |
| 10 g | Vanillezucker |
| 60 g | Maisstärke |
| 60 g | Mehlmischung, hell (z.B. Dr. Schär, Hammermühle, Alnavit) |
| 100 g | Mandeln, gemahlen |
| ½ TL | Flohsamenschalen, gemahlen |

Lemon Curd

| | |
|------|-----------------------|
| 3 | Zitronen, unbehandelt |
| 3 | Eier (Klasse M) |
| 85 g | Zucker |
| 75 g | Butter, kalt |

Zubereitung

Biskuitboden

- Eier und Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Um den Zucker leichter zu lösen, empfiehlt es sich die Masse über einem heißen Wasserbad zu rühren (ca. 10 Minuten)
- Anschließend die Rührschüssel vom Wasserbad nehmen und nochmals (ca. 10 Minuten) rühren, bis die Masse wieder abgekühlt ist und Stand hat
- Mehl, Mandeln und Verdickungsmittel mischen, sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben
- Biskuitmasse in eine Springform (⊙ 24 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) 25-30 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Biskuitboden vorsichtig vom Rand lösen, aus der Form nehmen und quer teilen, so dass zwei 2 Böden entstehen

Lemon Curd

- Abrieb von 3 Zitronen in einem Topf sammeln. Zitronen auspressen und den Saft mit dem Abrieb aufkochen
- Eier und Zucker zu einer weißen Creme aufschlagen, anschließend die Hälfte des aufgekochten Zitronensaftes hinzugeben
- Eimasse zu dem Zitronensaft im Topf geben und alles bei niedriger Stufe unter ständigem Rühren stocken lassen, dann sofort durch ein Sieb streichen, um den Abrieb zu entfernen
- Kalte Butter in Stücken in den leicht abgekühlten Zitronenpudding rühren, abfüllen und kühl stellen



Lemon- Mascarpone-Torte

Zutaten

Zitronencreme

| | |
|-------|-------------------------|
| 250 g | Schlagsahne 30 % Fett |
| 50 g | Puderzucker |
| 250 g | Mascarpone 80 % F.i.Tr. |
| ½ | Zitrone, unbehandelt |

Garnitur

| | |
|---|----------------------|
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 2 | Minze, frisch |

Zubereitung

Zitronencreme

- Sahne und Puderzucker steif schlagen. Zitrone auspressen, den Saft mit der Mascarpone und dem Zitronenabrieb zur Sahne hinzugeben und nochmal kurz aufschlagen
- Mürbteigboden auf eine Kuchenplatte legen, mit Lemon Curd bestreichen, einen Biskuitboden aufsetzen und mit einem Tortenring umschließen
- Biskuitboden ebenfalls mit Lemon Curd bestreichen, etwa 2/3 der Creme darauf verteilen
- Zweiten Boden aufsetzen und mit dem restlichen Lemon Curd und der Creme bestreichen. Tortenring vorsichtig lösen und den Rand mit der restlichen Creme garnieren
- Nach Belieben z.B. mit Zitronenscheiben und Minzblättern garnieren
- Torte für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

Nährstoffangaben

| | kcal | kJ | Eiweiß | Fett | Kohlenhydrate | KE | Ballaststoffe |
|------------------|------------|--------------|--------------|---------------|---------------|------------|---------------|
| Gesamt | 4.558 | 19.070 | 104,9 g | 215,5 g | 550,7 g | 55,1 | 15,9 g |
| Pro Stück | 380 | 1.589 | 8,7 g | 18,0 g | 45,9 g | 4,6 | 1,3 g |