Lemon Curd Torte – klein, fein und himmlisch fruchtig!



Zutaten Teig

- 125 g Butter
- 4 Eier (M)
- 145 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 140 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver

Zutaten Füllung

- 200 g Lemon Curd
- 250 Mascarpone
- 250 g Frischkäse
- 200 g kalte Sahne
- 70 g Puderzucker
- 3 PK Sahnesteif

Zubereitung

- Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.
- Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen.
- Eigelb und Zucker mit einer Küchenmaschine für 5 Minuten zu einer cremigen Masse rühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren, anschließend die flüssige Butter langsam einrühren.
- Mit einem Schneebesen den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C Ober-/Unterhitze für 40 - 45 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Boden 10 Minuten darin auskühlen lassen.
- Anschließend aus der Springform lösen, das Backpapier vom Boden abziehen und vollständig auskühlen lassen.
- Für die Füllung, Lemon Curd, Mascarpone, Frischkäse, Sahne, Puderzucker und Sahnesteif mit einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verrühren und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Anschließend den Boden zweimal waagerecht durchschneiden, sodass man 3 Böden erhält.
- Um den obersten Boden (Schnittseite zeigt nach oben) einen Springformring stellen und ⅓ der Creme darauf verteilen.
- Nun den mittleren Boden auflegen, wieder mit ⅓ Creme bestreichen und den letztes Boden (Schnittseite zeigt nach unten) auflegen.
- Den Springformring entfernen und die Oberfläche sowie die Ränder der Torte mit der restlichen Creme bestreichen.
- Mein Tipp: Wer noch etwas Creme übrig hat kann sie in einen Spritzbeutel mit Tülle seiner Wahl füllen und die Torte damit nach Lust und Laune verzieren.

Portionsgröße: 1 Springform 22 cm
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 40–45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal