Zitronen Buttermilch Kuppeltorte



Zutaten Teig

- 4 Eier (L)
- 3 EL heißes Wasser
- 120 g feiner Zucker
- ½ TL Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
- 150 g Mehl

Zutaten Füllung

- 500 ml Sahne
- 8 Blätter Gelatine
- 200 g Quark (20%)
- 250 g Buttermilch
- 80 g Puderzucker
- 25 ml frisch gepresster Zitronensaft

Außerdem

- 150 g Aprikosen Konfitüre zum Bestreichen
- 30 g geröstete Mandelblätter zum Verzieren

Zubereitung

- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eier und das heiße Wasser 3 Minuten schaumig schlagen.
- Zucker langsam einrieseln lassen und solange weiter rühren, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist.
- Zitronenabrieb hinzufügen und nur kurz unterrühren.
- Mehl über die Eimasse sieben und mit einem Teigspachtel vorsichtig unterheben.
- Ein Backblech, sowie eine kleine Springform 20 cm mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und mit einer Palette 1 cm dick glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen nacheinander das Backblech und die Springform auf der mittlerer Schiene bei 180°C für ca. 12 - 15 Minuten hellgelb backen.
- Den Biskuitboden vom Backblech auf ein feuchtes Küchenhandtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, sofort zusammenrollen und vollständig abkühlen lassen.
- Den kleinen runden Biskuitboden aus der Springform auf ein feuchtes Küchenhandtuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen und abkühlen lassen.
- Die Biskuitboden-Platte wieder auseinander rollen, dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen und von der langen Seite eng aufrollen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Kuppeltortenform mit 20 cm Durchmesser leicht mit Öl bepinseln, mit einer Frischhaltefolie auslegen und mit den Biskuitscheiben, eng auslegen.
- Für die Füllung:
- Sahne steif aufschlagen und in den Kühlschrank stellen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, leicht ausdrücken und anschließend die Gelatine in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.
- Quark, Buttermilch, Puderzucker und Zitronensaft in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
- 3 Esslöffel der kalten Creme mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren und dann alles wieder zurück in die große Schüssel füllen und unterrühren.
- Zum Schluss die steif geschlagene Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Die Füllung in die Kuppeltortenform geben, glatt streichen, den kleinen Biskuitboden darauf legen und leicht andrücken.
- Anschließend die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

- Vor dem Servieren die Zitronen Buttermilch Kuppeltorte auf eine Tortenplatte stürzen, die Frischhaltefolie vorsichtig abziehen.
- Den unteren Tortenrand 1 cm mit der restlichen Aprikosenmarmelade bestreichen und die Mandelblättchen ringsum leicht andrücken.

Portionsgröße: 1 Kuppeltorte 20 cm
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 12–15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal