

Cremige Zitronentorte

Die leckere Zitronentorte schmeckt wunderbar erfrischend und cremig. Mit unserem Rezept gelingt die raffinierte Torte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

für die Böden

5 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
125 g	Butter
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
150 ml	Buttermilch

für die Tortencreme

200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
150 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 Packung	Vanillezucker
300 g	Friskäse (Doppelrahmstufe)
	Lebensmittelfarbe (gelbe)
3 EL	Himbeermarmelade (oder Lemoncurd)

Zubereitung

1. Für die **cremige Zitrontorte** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei runde Springformen (20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Eidotter einzeln unterrühren, dann Zitronensaft und Zitronenabrieb einer unbehandelten Bio-Zitrone dazugeben. Das Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Buttermilch einarbeiten. Abschließend den steifen Eischnee vorsichtig unterheben.
2. Den Teig gleichmäßig auf beide Formen verteilen und im Backofen zirka 35 Minuten backen, Stäbchenprobe nicht vergessen. Die fertigen Böden vom Rand lösen und vollständig auskühlen lassen und danach einmal waagrecht durchschneiden.
3. Für die Tortencreme Butter cremig schlagen, dann Staubzucker und Vanillezucker gründlich einrühren. Den Frischkäse hinzufügen und nur kurz zu einer glatten Creme unterrühren. Mit gelber Lebensmittelfarbe in ein zartes Zitronengelb färben. Zirka 3 Esslöffel Frosting kräftiger gelb einfärben, in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen.
4. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte setzen. Dünn mit Marmelade oder Lemon Curd bestreichen. Eine dünne Schicht Frosting auftragen und glattstreichen. Den nächsten Boden auflegen und leicht andrücken, so mit allen Schichten verfahren.
5. Die cremige Zitrontorte rundum mit dem restlichen Frosting glatt einstreichen. Zum Abschluss mit dem intensiver gelben Frosting hübsche Tupfen oder Rosetten aufspritzen. Nach Belieben mit Zitronenscheiben und Minzblättern garnieren. Vor dem Servieren die Torte zirka 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp