

Zitronen-Oberstorte mit Himbeeren

Die Zitronen-Oberstorte mit Himbeeren schmeckt wunderbar fruchtig und cremig. Ein köstliches Torten-Rezept für Festtage oder andere besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,3 h

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 4,5 h

Gesamtzeit: 6,6 h



Zutaten

für den Mürbteigboden

150 g	Mehl
100 g	Butter (weiche)
50 g	Zucker
10 ml	Wasser
1 Prise	Salz
1 Stk.	Vanilleschote
3 EL	Marillenmarmelade

für den hellen Biskuit-Boden

3 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
80 g	Feinkristallzucker
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver

für die Zitronen-Obers-Creme

8 Blätter	Gelatine
3 Stk.	Eidotter

180 g	Zucker
180 ml	Frischen Zitronensaft (ca. 3-4 Zitronen)
650 ml	Schlagobers
100 g	Topfen (Quark)

für den Zitronenspiegel

125 ml	Frischen Zitronensaft (2-3 Zitronen)
125 ml	Wasser
	Orangensaft
60 g	Zucker
2 Packungen	Tortenguss (klar)

für die Dekoration

250 ml	Schlagobers
3 TL	San Apart
1 Packung	Vanillezucker
	Himbeeren
	Weißer Schokolade (Späne)

Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Oberstorte-Torte** den Mürbteig-Boden zubereiten, dazu das Mehl, Butter, Zucker, Wasser, Salz und das Vanillemark rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Für zirka 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Lass den Mürbeteig nach der kalten Lagerung akklimatisieren und knete ihn noch einmal durch. Rolle ihn aus und lege ihn in eine 26 cm Springform mit Backpapier. Backe ihn bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 10 bis 15 Minuten goldgelb.
2. Lass den Teig auf einem Kuchengitter auskühlen, lege ihn dann auf eine Tortenplatte oder -pappe und bestreibe ihn mit Marillen-Marmelade. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und fette eine Backform von 26 cm Durchmesser am Boden mit Butter ein und lege sie mit Backpapier aus.
3. Trenne die Eier und gib die Eiweiße zusammen mit einer Prise Salz in die Rührschüssel. Schlage sie steif und füge Zucker und Vanillezucker hinzu. Schlage die Masse weiter, bis sie glänzt. Rühre die Eidotter nacheinander unter. Mische das Mehl und Backpulver, siebe es über die Masse und hebe es unter. Fülle die Biskuitmasse in die Form und verstreiche sie gleichmäßig. Backe sie sofort für 20 bis 25 Minuten.
4. Für die Zitronen-Obers-Creme weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein. Erhitze den

Zitronensaft, Zucker und die Eidotter in einem Topf bei ständigem Rühren auf 80 °C und pasteurisiere das Eigelb. Löse die ausgedrückte Gelatine in der noch warmen Flüssigkeit auf und stelle die Zitronen-Gelatine für etwa 15 Minuten kalt, damit sie etwas anziehen kann. Schlage das Schlagobers steif und hebe den Topfen sanft unter. Hebe das Obers unter die anziehende Zitronen-Gelatine-Flüssigkeit und verteile die Creme auf dem Biskuitboden. Streiche sie glatt und stelle die Torte mindestens drei bis vier Stunden oder über Nacht abgedeckt im Kühlschrank kalt.

5. Für den Spiegel vermische Zitronensaft, Wasser, etwas Orangensaft, Zucker und Tortenguss in einem Topf und koche sie bei ständigem Rühren auf. Lasse sie eine Minute kochen und etwas abkühlen. Fließe den etwas abgekühlten, gut fließfähigen Spiegel vorsichtig über einen Löffel auf die Torte. Stelle die Torte erneut für mindestens eine halbe Stunde kalt, bis der Spiegel angezogen hat. Schneide die Torte vorsichtig mit einem scharfen Messer aus dem Ring.
6. Schlage das Schlagobers mit Sahnefest und Zucker steif. Decke den Rand der Torte mit der Sahne ein und ziehe sie ab. Teile die Torte ein und spritze auf jedes Stück eine Sahnerosette. Spritze einen Schneckenrand und setze auf jede Rosette eine Himbeere. Gib weiße Schokoladen-Späne in die Mitte der Torte. Serviere die Torte gut gekühlt.

Tipp

Den Mürbteig und Biskuit-Boden bereits am Vortag zubereiten.