

Zitronen-Tiramisu-Torte

Die Zitronen-Tiramisu-Torte ist ein erfrischendes, sommerliches Tortenrezept. Die leckere Torte gelingt ohne backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,0 h



Zutaten

für das Lemon Curd

120 ml	Zitronensaft (ca. 3-4 Zitronen)
1 Stk.	Ei
80 g	Zucker
60 g	Schlagobers (Sahne)
1.5 TL	Speisestärke

für die Topfencreme

750 ml	Schlagobers
250 g	Magertopfen (Magerquark)
140 g	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft
4 Blätter	Gelatine

zum Fertigstellen

150 ml	Zitronensaft (ca. 4-5 Zitronen)
50 ml	Wasser
2 EL	Zucker
200 g	Biskotten (Löffelbiskuit)

Zubereitung

1. Um eine **Zitronen-Tiramisu-Torte** zuzubereiten, zuerst für das Lemon Curd alle Zutaten bis auf das Schlagobers in einem kleinen Topf klumenfrei verrühren. Die Mischung unter ständigem Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen, bis eine pudding-artige Masse entsteht. Anschließend durch ein Sieb streichen, kurz abkühlen lassen und die das Schlagobers unterrühren.
2. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. [Magertopfen](#) mit Zucker und Zitronensaft in einer Schüssel auf niedrigster Stufe cremig verrühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Topfen-Zucker-Masse heben. Die eingeweichte Gelatine in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis sie zu dampfen beginnt. Zügig unter die Creme rühren.
3. Den Zitronensaft mit Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen.
4. Einen Tortenring 24 cm auf eine Tortenplatte oder einen flachen Teller stellen. Biskotten in die noch warme Zitronentränke tunken und den Boden innerhalb des Tortenrings vollständig mit den Biskotten bedecken. Die Hälfte der Topfen-Creme auf den Biskotten verstreichen. Danach die Hälfte des Lemon Curds gleichmäßig auf der Creme verteilen und erneut mit getränkten Biskotten belegen. Den Rest der Creme auf die Biskotten streichen und 2-3 Löffel Lemon Curd ebenfalls auf der Creme verteilen.
5. Die Torte für mindestens 5 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Den Tortenring vorsichtig lösen und die Torte mit der restlichen Creme rundum einstreichen. Abschließend die Zitronen-Tiramisu-Torte mit der Creme und frischen Zitronenscheiben dekorieren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp

Genieße diese erfrischende Zitronen Tiramisu Torte und überrasche deine Lieben mit dieser leckeren Köstlichkeit! Guten Appetit!