



LEMON DREAM ZITRONENTORTE

Super saftig und erfrischend!

ZUTATEN KUCHEN

- 300 g Mehl glatt (D: Type 405)
- 30 g Maisstärke
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 350 g Zucker
- 3 Eier Größe L
- 2 Dotter Größe L
- 120 ml Zitronensaft frisch gepresst
- 120 ml Milch
- 150 g Butter weich
- 50 ml Öl (z.B. Sonnenblumen oder Rapsöl)
- abgeriebene Schale von 3 Bio-Zitronen

ZITRONENCREME

- 5 Eiweiß Größe L
- 125 g Zucker
- 250 g Butter weich in Stücken
- Prise Salz
- 5 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 2,5 TL fein abgeriebene Zitronenschale

ANLEITUNG

01

Drei 20cm Backformen mit Backtrennspray aussprühen (oder mit weicher Butter ausstreichen) und mit Mehl stauben. Falls du keine 3 Backformen haben solltest, kein Problem! (siehe Schritt 8)

Backofen auf 175° C aufheizen.

02

Trockene Zutaten (Mehl, Maisstärke, Natron, Backpulver, Salz, Zucker) für mindestens 30 Sekunden gut vermischen (niedrigste Stufe Küchenmaschine oder mit einem Löffel + Schneebesen).

03

Eier, Milch und die Hälfte des Zitronensaftes in einer Schüssel verquirlen.

04

Weiche Butter mit der Zitronenschale mixen (oder gut verrühren).

LEMON DREAM ZITRONENTORTE

FORTSETZUNG

05 Butter, Öl und die restliche Hälfte des Zitronensaftes zu trockenen Zutaten geben.

In der Küchenmaschine mit dem Flachrührer zuerst auf niedrigster Stufe vermischen, dann auf mittlerer Stufe für 1,5 Minuten mixen. (oder mit dem Handmixer)

06 Eiermischung zu je 1/3 zufügen und jeweils für 20 Sekunden mixen. Mit einem Teigschaber den Boden der Schüssel abschaben und nochmals für 20 Sekunden laufen lassen.

07 Teigmasse gleichmäßig auf die 3 Backformen verteilen. Ich wiege die Masse ab, damit es wirklich gleichmäßig aufgeteilt ist.

Falls du keine 3 Backformen haben solltest, gib ein Drittel der Masse in deine Backform und die restlichen 2/3 in den Kühlschrank.

08 Bei 175° C für ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe!

09 Eiweiß mit dem Zucker über Wasserdampf auf 72°C erhitzen (ständig mit dem Schneebesen rühren, damit das Eiweiß nicht stockt) bzw. so lange, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

10 Schüssel vom Wasserbad nehmen, Salz hinzufügen und die Masse in der Küchenmaschine mit dem Schneebesenauflauf auf mittlerer Stufe kalt und steif schlagen (das dauert ca. 10 Minuten - mit dem Handmixer eventuell etwas länger).

11 Butterstücke nacheinander zufügen und die Maschine auf niedriger Stufe laufen lassen. Falls die Masse geronnen aussehen sollte, mach dir keine Sorgen! Lass die Maschine einfach weiter laufen!

12 Mit dem Flachrührer für einige Minuten luftig aufschlagen.

13 Zitronensaft und -schale hinzufügen und nochmals aufschlagen.

14 Torte füllen und am besten mit Erdbeeren genießen!