

Biskuit-Zitronen-Torte

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zitronen-Läuterzucker:

120 ml Wasser
80 g Zucker
Schale von 1/2 Zitrone
Saft von 1/2 Zitrone

Biskuitmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker
Biskuitroulade
3 Eier (Größe M)
30 ml Wasser

Zitronen-Creme:

200 g Mascarpone
1/2 l flüssiges Schlagobers
20 g gesiebter Staubzucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale

Zum Dekorieren:

1 Box Dr. Oetker Streudekor Party
Mix
Dr. Oetker Schoko Dekor
Schmetterlinge

Wie mache ich eine leichte Zitronentorte?:

1 Zitronen-Läuterzucker:

Wasser mit Zucker in einem Topf geben und verrühren. Von einer halben Zitrone die Schale mit einem Messer großflächig schälen und mit Zitronensaft zur Zucker-Mischung geben. Die Mischung ca. 3 Min. aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Biskuitmasse:

Die Backmischung mit Eiern und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 4 Min. auf höchster Stufe aufschlagen.

3 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

- 4 **Zitronen-Creme:**
Für die Creme Mascarpone mit Schlagobers, Staubzucker, Sahnesteif und Zitronenschale aufschlagen.
- 5 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.
- 6 Den Tortenboden mit einem Teil des Läuterzuckers mithilfe eines Pinsels tränken. 1/3 der Creme aufstreichen, den zweiten Tortenboden daraufgeben und mit etwas Läuterzucker tränken. Das zweite Drittel Creme aufstreichen und mit dem übrigen Tortenboden abdecken. Die Torte mit dem übrigen Läuterzucker tränken.
- 7 Einen Teil der übrigen Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen und zur Seite geben. Die Torte mit der restlichen Creme einstreichen und mit der zur Seite gegebenen Creme Rosetten aufspritzen.
- 8 **Zum Dekorieren:**
Die Torte mit Streudekor bestreuen und mit Schmetterlingen dekorieren.
- 9 Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.