

Zitronen-Ostertorte



Zutaten (26cm Springform – 12 Portionen):

Boden:

225g Zucker
75g Speisestärke
150g Mehl
6 Eier
1 1/2 Prise Salz

Belag:

600g Butter
600g Frischkäse
1 Prise Salz
600g Puderzucker
Schale und Saft einer Bio-Zitrone
1/2 Glas Zitronenmarmelade
ggf. 12 Deko-Drageemandeln
ggf. Noch Zitronenschale für Deko

Zubereitung:

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Zunächst eine Springform mit Backpapier bespannen. Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit 110g Zucker und Salz zu einem festen Eischnee schlagen. Eigelb mit 115g Zucker 6 Minuten cremig rühren und den Eischnee vorsichtig darunter heben. Mehl mit Speisestärke mischen, darauf sieben und vorsichtig unterziehen.

Teig in die ausgelegte Backform füllen und diese für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Boden nach der Backzeit aus der Springform lösen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Dann das Frischkäsefrosting zubereiten. Hierzu Frischkäse, Puderzucker und Butter zu einer cremigen Masse verrühren. Zitronenschale und -saft zufügen und unterrühren.

Die Oberflächen des ausgekühlten Tortenbodens ggf. begradigen und 2x waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte stellen und die Oberfläche fingerbreit mit Frischkäsefrosting bestreichen. 2 Esslöffel Zitronenmarmelade daraufgeben und glattstreichen.

Den mittleren Boden daraufsetzen und - wie den ersten - ebenso mit Frischkäsefrosting und Marmelade bestreichen. Im Anschluss den obersten Boden auflegen und die Torte für 30 Minuten kühlstellen damit sie fest wird.

Danach die Torte komplett mit Frischkäsefrosting einkleiden und nochmals für 30 Minuten kühlen, damit die Creme anzieht. Abschließend die Oberfläche glätten und die Torte mit Tuffs, Zitronenabrieb und Deko-Drageemandeln verzieren. Die Torte bis ca. 30 Minuten vor dem Servieren kühlstellen.

Nährwertangaben (ohne Deko): 916 kcal p.P., 246 g KH p.P.