

Zitronentorte mit weißer Schokolade

Für den Wiener Biskuit:

8 Eigelb

½ Vanilleschote

150 g Zucker

50 g gem. geschälte
Mandeln

150 g Mehl 405

2 TL Backpulver

80 g zerlassene Butter

8 Eiweiß steifgeschlagen

Für die Schokocreme:

250 g weiße Kuvertüre

250 ml Schlagsahne

3 Blatt weiße Gelatine

Für die Zitronencreme:

100 ml Zitronensaft

100 ml Wasser

200 g Zucker

60 g Butter

2 EL Speisestärke

3 EL Lemmon Curd

Für die Wiener Masse die Eier mit Zucker und dem Mark der Vanilleschote sehr schaumig rühren. Die zerlassene Butter unter rühren einlaufen lassen. Das mit Backpulver vermischte Mehl sieben, mit den fast steifgeschlagenen Eiweiß und den Mandeln vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø26 cm) geben und bei 180° C Umluft (190° C Ober- Unterhitze) etwa 40–45 Minuten backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Schokocreme die Kuvertüre klein hacken und in einen Topf zusammen mit der Schlagsahne erwärmen bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die eingeweichten (in kaltem Wasser) Gelatineblätter ausdrücken und in die noch warme Schokosahne einrühren bis sie geschmolzen ist. Unter Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für die Zitronencreme aus Zitronensaft, Wasser und Stärkemehl einen Pudding kochen. Butter und Lemmon Curd in die noch warme Masse rühren bis alles geschmolzen ist. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umstellen.

Zum Fertigstellen:

Zitronenscheiben,
weiße Kuvertüre,
Minzeblättchen,
gehackte Pistazien

Darauf eine Schicht Schokocreme (etwa ein Drittel der Masse) geben und glattstreichen. Mit dem mittleren Boden abdecken. Nun eine Schicht Zitronencreme (ungefähr Zweidrittel der Masse) darüber geben, diese mit dem oberen Boden abdecken. Mit Schokosahne bedecken. Nun die Torte mindestens zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die restliche Schokocreme ebenfalls kühlen. Im Anschluss den Tortenring lösen, mit dem Rest der Schokocreme den Rand der Torte bestreichen. Die Torte mit restlicher Zitronencreme bestreichen, mit restlicher Schokocreme verzieren (Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle). Zum Schluss die Torte mit Zitronenscheiben, gehackten Pistazien, weißer Kuvertüre (mit Sparschäler abhobeln) und Minze nach Belieben verzieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 40 –45 Minuten

