

Hier und heute



Zitronen-Holundercreme-Torte

Spritzig erfrischend kommt dieser Hochsommerkuchentraum daher. Das Rezept der Zitronen-Holundercreme-Torte hat Daniela Illing uns verraten. Marcel Seeger backt es mit Freuden nach. Holunderblütensirup ist für unseren Konditormeister eine Premiere. Ihm gefällt besonders die Kombination aus Mascarpone und Zitrone.

Das Rezept

(von Daniela Illing)

Zutaten Boden

(Für eine Springform von 26 cm Durchmesser)

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 100 ml Buttermilch (alternativ Milch o. Joghurt mit Milch)
- 100 ml Pflanzenöl, geschmacksneutral (z.B. Sonnenblumenöl)
- 150 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- etwas Marmelade zum Bestreichen des Bodens

Zutaten für die Füllung

- 8 Blatt Gelatine
- 500 g Mascarpone
- 250 ml Holunderblütensirup
- 500 ml Schlagsahne
- 1 Zitrone (unbehandelt)

Zutaten für die Garnitur

- etwas Lemon Curd (Rezept s.u.), alternativ fruchtige Zitronenmarmelade
- ca. 250 ml Zuckersirup (Läuterzucker: jeweils ca. 125 ml Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 aufkochen)
- 1 Päckchen Tortenguss (klar)
- 120 ml Holunderblütensirup
- 5-10 ml Zitronensaft
- 2 Zitronen (unbehandelt)
- evtl. einige Holunderblüten zur Dekoration

Zubereitung

Die Eier mit Zucker 15 Minuten schaumig schlagen. Buttermilch und Pflanzenöl kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zügig unterziehen. Den Teig in die Backform geben und bei 160°C Umluft 35 bis 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und in der Mitte einmal durchschneiden.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser fünf Minuten quellen lassen. Mascarpone mit 250 Milliliter Holunderblütensirup, Saft und dünn abgeriebener Schale der Zitrone verrühren.

Tipp: Beim Zitronenabrieb darauf achten, dass das Weiße der Schale nicht mit dabei ist, da sonst ein bitterer Geschmack entstehen kann.

Hier und heute



Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine gut ausdrücken, bei milder Hitze in einem Topf auflösen und unter die Holunderblüten-Mascarpone-Creme rühren. Zum Schluss die Schlagsahne unterheben.

Den unteren Tortenboden, in einen Tortenring oder eine Backform geben, mit etwas Lemon Curd oder Zitronenmarmelade bestreichen, mit zwei Dritteln der Creme füllen, den zweiten Boden vorsichtig aufsetzen und die Torte auf der Oberseite mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte circa vier Stunden kühl stellen.

Für die Garnitur zwei Zitronen heiß abwaschen, in circa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Etwa 20 Minuten im Zuckersirup köcheln, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Tortenoberfläche damit garnieren. Wenn vorhanden, Holunderblüten über die Torte streuen. Den Tortenguss mit 120 Milliliter Holunderblütensirup, etwas Zitronensaft und 125 Milliliter Wasser zubereiten und die Torte damit überziehen. Die Torte vor dem Servieren erneut kalt stellen.

Tipps: Statt Zitronen, können Sie auch gut Limetten verwenden.

Alternativ können Sie für den Teigboden auch eine klassische Wiener Masse verwenden. Marcel Seegers Tipp: Die Zitronenscheiben für die Garnitur werden mit einer Aufschnittmaschine oder einem Hobel besonders fein.

„Lemon Curd“ selbst gemacht

Zutaten

- 2 Bio-Zitronen (Abrieb und Saft)
- 80 g Butter
- 200 g Zucker
- 36 g Stärke
- 4 Eigelbe

Zubereitung

Zitronenschale abreiben und den Abrieb sehr fein hacken. Die Zitronen auspressen und den Saft auf 250 Milliliter mit Wasser auffüllen. Zitronensaft mit Butter, Zucker und Zitronenschale aufkochen. Die Stärke in etwas Wasser auflösen, unterrühren und circa zwei Minuten kochen lassen. Die Eigelbe verrühren und zwei bis drei Esslöffel der Zitronenmasse unterrühren. Dann die Eigelbe in die heiße Masse rühren. Diese dann sofort in Gläser füllen und zehn Minuten auf den Kopf stellen. Die Menge reicht für zwei Gläser à circa 300 Gramm.