

Zitronentorte mit Mascarponecreme und essbaren Blüten

Rezept

10 Stück {3 x 18 cm ø Backform}

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Zutaten:
Für die Bröseltorte:

- 2 BIO-Zitronen
- 6 Eier
- 350 g Zucker
- 250 g Butter
- Mark einer Vanilleschote
- 380 g LAND-LEBEN BIO Dinkel-Semmelbrösel
- 100 g Mehl
- 1,5 Pkg. Backpulver
- 150 g Sauerrahm

Für die Mascarponecreme:

- 250 ml Schlag

- 500 g Light Mascarpone
- Mark einer Vanilleschote
- Zesten einer ½ Zitrone
- 2-3 EL Staubzucker

Zum Garnieren:

- Brombeeren
- Wilder Thymian
- Gänseblümchen

Zubereitung:

Für die Zitronen-Torte:

Die Zitrone heiß waschen und die Zesten abreiben. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen bis eine dickliche weiße Creme entsteht. Die Butter schmelzen, unter die Zucker-Ei-Masse mischen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen und mit den LAND-LEBEN BIO Dinkel-Semmelbrösel, dem Mehl und dem Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Masse heben. Zuletzt den Sauerrahm untermischen. Drei Backformen mit 18 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig in die Backformen gießen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft für 25 Minuten backen. Nadelprobe machen: dafür mit einem Holzspieß in den Kuchen stechen – wenn noch Teig daran klebt, den Kuchen kurz weiterbacken. Den Kuchen auskühlen lassen.

Für die Mascarpone-Creme:

Den Schlag aufschlagen und mit der Light Mascarpone glattrühren. Mit dem Vanillemark, den Zitronenzesten und dem Staubzucker verfeinern. Die Tortenböden mit der Creme großzügig bestreichen und aufeinandersetzen. Mit Beeren, wildem Thymian und essbaren Blüten garniert servieren.

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH