

Lemon-Curd-Torte

Das brauchst du dafür

Für das Lemon Curd

5 Bio Zitronen
60 g Butter
150 g Zucker oder Vanillezucker
4 Eier

Für den Boden

300 Oreo Kekse
130 g Butter, geschmolzen

Für die Füllung

600 g Frischkäse
350 g Sahne
2 Pckg. Sahnesteif
100g Puderzucker
180g Lemon Curd



So wird es gemacht

Wir beginnen mit dem Lemon-Curd. Die Zitronen heiß abwaschen und mit einem Zestenreißer die Zesten von allen Zitronen in einem Topf reiben. Zitronen auspressen und zu den Zesten geben. Eier und Zucker unterrühren. Die Masse leicht erhitzen - aber nicht kochen, damit die Eier nicht stocken. Dabei immer rühren, solange bis die Masse eine dickliche Form annimmt. Anschließend durch ein Sieb passieren und mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Für ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Zum Schluss die Butter unter die Masse rühren. Abschließend in den Kühlschrank stellen.

Weiter geht es mit dem Boden. Dazu die Kekse mit einem Multizerkleinerer fein zerkleinern. 130g Butter in einem Topf schmelzen und zu den Keksen geben. Die Springform (26 cm) mit rundem Backpapier auslegen, anschließend die Keksmasse daraus gleichmäßig verteilen und für 30 Minuten im Kühlschrank parken. In der Zwischenzeit die 350 g Sahne mit dem Sahnesteif steig schlagen und ebenfalls im Kühlschrank parken. Den Frischkäse mit dem Puderzucker zu einer glatten Masse rühren. Etwa 180g Lemon-Curd unter die Frischkäsemasse rühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben und in die Tortenform füllen. Ca. 6 Stunden im Kühlschrank, am besten über Nacht durchkühlen lassen - Zum Schluss mit etwas Lemon-Curd verzieren und mit Zitronenscheiben dekorieren. Das restliche Lemon-Curd in Gläsern abfüllen.



Dauer
6 Stunden



Aufwand
Mittel

Küchen
SCHNACK.DE