GEWICKELTE CREMETORTE MIT ZITRONEN-BISKUIT

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Insgesamt: 30 Minuten

Zutaten für 10 Portionen

ZITRONEN-BISKUIT

9	Eier
200 g	Zucker
½	Vanilleschote
¼	Zitrone, Abrieb
200 g	Mehl
1 Prise	Salz

ZITRONEN-TRÄNKE

40 g	Zitronensaft
80 g	Läuterzucker 1:1
40 g	Wasser

FRANZÖSISCHE ZITRONEN-BUTTERCREME

750 g	Butter
225 g	Zucker
6	Eier
4	Zitronen, Abrieb
40 g	Zitronensaft

BEEREN-FRUCHTSCHICHT

2 ½ Gläser Heidelbeer-Brombeer-Konfitüre

DEKORATION

1 Lebensmittelgelfarbe (Farbton nach Bedarf)

2-5 essbare Blüten, fliederfarben

1 Handvoll Heidelbeeren

1 Handvoll Erdbeeren

Backform: 2 Backbleche

Schritt 1: Zitronen-Biskuit

Den Ofen vorheizen und die 2 Bleche mit Backpapier vorbereiten.

Die Eier trennen und die Eigelbe mit Vanillemark, Zitronenabrieb und 70 g des Zuckers in der Küchenmaschine sehr hell und schaumig schlagen. Separat das Eiweiss und eine Prise Salz auf langsamer Stufe schlagen und in drei Teilen nach und nach den restlichen Zucker dazugeben. Den Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Masse geben und dann Mehl nach und nach vorsichtig unterheben.

Den fertigen Teig auf beide Bleche aufteilen, glattstreichen und für 7-8 Minuten backen. Die Bleche tauschen und für weitere 5-8 Minuten fertigbacken. Die fertigen Zitronen-Biskuitböden auskühlen lassen.

Schritt 2: Zitronen-Tränke

Für die Tränke alle Zutaten in eine Spritzflasche geben, gut schütteln und für die Schichtung beiseitestellen.

Schritt 3: Zitronen-Buttercreme

Die Butter in Stückchen schneiden und gemeinsam mit dem Zitronenabrieb in die Schüssel der Küchenmaschine geben.

Eier und Zucker in einen Topf geben und auf dem Herd vorsichtig unter ständigem Rühren erwärmen. Sobald der Zucker gelöst ist, den Topf vom Herd nehmen und noch weitere 10 Sekunden rühren, dann die Zucker-Eier-Mischung direkt auf die Butter giessen und alles sehr hell und schaumig aufschlagen - erst langsam und dann auf höchster Stufe. Zwischendurch Rand und Boden ankratzen. Dann 40 g vom Zitronensaft abwiegen und diesen gut unterrühren. Die fertige Zitronen-Buttercreme bis zur Weiterverarbeitung beiseitestellen.

Schritt 4: Fertigstellung

Die Biskuitböden aus der Kühlung holen, auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen. Die ungeraden Ränder abschneiden, sodass jeder Boden ein gerades Rechteck ergibt.

Beide Böden mit der Zitronen-Tränke tränken. Nun auf beide Böden gleichmässig ordentlich Heidelbeer-Brombeer-Konfitüre aufstreichen und dann mit je 300 g Zitronen-Buttercreme bestreichen. Beide bestrichenen Böden in je 3 Streifen mit je 8cm Breite schneiden. Diese Streifen nun mit der Creme nach innen schneckenartig aufrollen. Wenn alle Streifen aufgebraucht sind, die Torte für 5 Minuten in den Froster stellen. Den Rest der Creme mit Gelfarbe zart einfärben.

Die gekühlte Torte von aussen mit der fliederfarbenen Zitronen-Buttercreme glatt einstreichen. Anschliessend die Torte vorsichtig auf die Präsentationsplatte umsetzen und erneut kühlen.

Schritt 5: Dekoration

Die gekühlte Torte halbmondförmig mit den Beeren, Blüten und Puderzucker ausdekorieren. Abschliessend an die untere Kante der Torte einen gleichmässigen Rand aus goldenen Perlen anlegen.

Hinweis

Das Rezept stammt von <https://www.sat1.ch/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/staffel-4/gewickelte-cremetorte-mit-zitronen-biskuit> (auch als Video-Backanleitung) - jedoch fein gebacken von meiner Tochter.