

# ZITRONEN BAISER TORTE MIT ERDBEEREN



## - ANZEIGE -

Die Kombination aus lockerem Rührteig, cremigem Lemon Curd, frischen Erdbeeren und luftigem Baiser ist einfach ein Traum. Den Boden habe ich zusätzlich mit einem Zitronensirup getränkt, hier könnt ihr aber auch Limoncello verwenden, wenn die Torte nicht für Kinder geeignet sein muss. Auch ohne die Erdbeeren ist die Zitrontorte schon richtig lecker und so für jede Jahreszeit geeignet. Das Lemon Curd und das Baiser habe ich in der Küchenmaschine zubereitet, ihr könnt aber beides auch ohne Küchenmaschine mit Hitzfunktion zubereiten.



Zubereitungszeit  
**50 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**40 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

## VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen mit Dauerbackfolie belegten Springformboden.

## RÜHRKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weiß cremig. Rühre den Schmand und die flüssige Butter ein. Vermische die trockenen Zutaten und rühre sie kurz ein. Fülle den Teig in den Tortenring, streiche ihn am Rand leicht hoch und backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 40-45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn auf einem Abkühlgitter abkühlen.

## LEMON CURD

Gib den Zitronenabrieb und -saft mit den Eigelben, dem Zucker und der Stärke in die Küchenmaschine und verrühre alles miteinander. Lasse die Masse dann auf Rührstufe und 90 °C für etwa 5 Minuten rühren. Streiche die Masse durch ein Haarsieb und rühre dann die kalte Butter ein. Lasse das Lemon Curd abkühlen.



Mein Grundrezept für Lemon Curd ohne Küchenmaschine findest du ebenfalls auf meinem Blog.

## BAISER

Gib die Eiweiße mit dem Salz, Zucker und Vanilleextrakt in die Küchenmaschine. Schlage die Masse für 10 Minuten auf und stelle die Maschine dabei auf 70 °C. Nimm die Hitze dann weg und rühre die Baisermasse weiter, bis sie abgekühlt ist.



Du kannst das Baiser auch mit dem Handrührgerät über einem Wasserbad rühren und erhitzen und es dann vom Wasserbad nehmen und kalt rühren.

## RÜHRKUCHEN:

- 4 Eier
- 1 Pr. Salz
- 200 g Südzucker  
Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Schmand
- 90 g Butter  
(flüssig)
- 1 TL Zitrone  
(Abrieb)
- 200 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 60 g Mandeln  
(gemahlen)

## LEMON CURD:

- 2 Zitronen  
(Abrieb)
- 100 g Zitronen (Saft)
- 3 Eigelbe
- 100 g Südzucker  
Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 100 g Butter (kalt)

## BAISER:

- 3 Eiweiße
- 1 Pr. Salz
- 150 g Südzucker

# ZITRONEN BAISER TORTE MIT ERDBEEREN



---

## ZITRONENSIRUP

Koche den Zitronensaft mit dem Zucker auf, bis er sich gelöst hat.



Statt dem Sirup kannst du auch Limoncello zum Tränken des Bodens verwenden.

---

## TORTE SCHICHTEN

Löse den Tortenboden aus dem Tortenring, entferne die Backfolie und setze den Boden auf eine Tortenplatte. Verteile den Sirup über dem Boden und streiche das Lemon Curd darüber.

Entferne das Grün der Erdbeeren und viertle sie. Lege die Erdbeeren leicht kuppelförmig auf das Lemon Curd und streiche die Baisermasse darüber.

Streiche die Masse leicht wellig und flambiere das Baiser nach Belieben.

Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Zucker

**1 TL** Vanilleextrakt

### ZITRONENSIRUP:

**2 EL** Zitronen (Saft)

**1 EL** Südzucker  
Zucker

### FÜLLUNG:

**200 g** Erdbeeren