

Gebäck Biskuitteig

Zitronencrme-Torte (klein)

- Backofen vorheizen ☐ 200 °C, kleine Springform mit Backpapier belegen.
- Biskuit herstellen.



Menge	Zutaten	Zubereitung
Mandelbiskuit:		
2	Eier	• Schlage die Eier an der Tassenkante auf und trenne sie. Eiklar in die große Teigschüssel, Eigelb in den Rührbecher.
2	Eiklar	• Eiklar mit den Rührbesen zu einem sehr festen Eischnee schlagen,
75 g	Zucker	• Zucker zum Eischnee einrieseln lassen und weiterrühren.
2 EL	Heißes Wasser	• Zum Eischnee einrühren.
2	Eigelb	• Im Rührbecher zu einer hellgelben, schaumigen Masse schlagen.
2 EL	Zucker	• Anschließend auf die Eischneemasse geben und ganz kurz unterrühren.
80 g	Mehl	• Mehl und Backpulver auf einmal zur Eischneemasse sieben, dazugeben und mit dem Teigschaber von außen nach innen locker unterheben.
20 g	Stärke	
$\frac{1}{2}$ TL	Backpulver	• Biskuitteig in die Form streichen und 20 - 25 Minuten backen.
Fülle:		
100 g	Sahne	• Sahne fest schlagen, Zucker einrühren,
2 EL	Zucker	
250 g	Mascarpone	Mascarpone unterrühren.
1	Bio-Zitrone	Heiß waschen, Zitronenzester herstellen. Restl. Schale abreiben, halbieren und auspressen. Saft und Schale unter die Masse rühren. Zester zur Garnitur aufheben.

- Teig herausnehmen und gut abkühlen lassen.
Einmal halbieren, mit der Hälfte der Creme füllen, zweiten Biskuitboden darauflegen. Torte mit der restlichen Creme einkleiden. In 8 Stücke einteilen. Mit Sahnetupfer garnieren. Auf jeden Sahnetupfer Zitronenzester, Pistazien oder ein Zitronenmelisseblatt garnieren.