


LIMONCELLO TORTE

Limoncello Torte

Ein weiteres Memo an mich selbst - nie mit Dr. Michi um eine 3-stöckige Torte wetten. Ich bin einfach kein großartiger Bäcker und erst recht kein großer Dekorateur. Ok, ich hätte auch nicht gewettet, wenn ich nicht gedacht hätte SIE müsste backen. Aber nun gut - es wurde geplant, gewünscht, verhandelt und schließlich festgelegt: 3 Etagen, unten Limoncello, in der Mitte Beeren und ganz oben Vanillecrème. Das Ganze cremig verpackt. Ich danke Peggy Porschen an dieser Stelle für ihr Boutique Baking  Backbuch. Das habe ich mir schon vor geraumer Zeit gekauft um meine Backkünste zu verbessern und es hat mich hier wirklich gerettet. Auch wenn wir am Ende alle einen Zuckerschok hatten von dem man sich gefühlt eine Woche erholen musste - aber die Torten sind im Original ja auch als Einzeltorten und nicht als 3-Torten Turm gedacht. Für meine Verhältnisse ist die Torte jedenfalls nicht schlecht geworden, kleinere Schönheitsfehler ließen sich wunderbar mit Buttercrème kaschieren und bei der Deko habe ich auf das Blümchen selber basteln vorerst verzichtet und etwas Fertiges verwendet. Heute gibt es Teil 1 - die Limoncello-Torte!



Für den Biskuit:

200g Butter

200g feiner Zucker

1 Prise Salz

2 Zitronen

4 Eier

200g Mehl

2 TL Backpulver

Für den Sirup:

120ml Zitronensaft (im Original 150ml, aber mehr haben meine Zitronen nicht hergegeben)

150g feiner Zucker

80ml Limoncello (im Original 50ml)

Für die Buttercrème (im Original nur 1/3 der Menge):

250g Butter

250g Puderzucker

1 Prise Salz

40g Lemon Curd (im Original Zitronen-Limoncello Gelee)

Hier: ein paar Esspapier-Blümchen als Deko

Zubereitung:

Eins vorweg – die Teigmenge ist auf 3 Biskuitböden mit je 15cm Durchmesser ausgelegt, ich habe eine 16cm und eine 28cm Form genommen und jede Torte mit zwei anstelle von drei Schichten gebacken.

Butter, Zucker, Salz und Zitronenabrieb zu einer luftigen Crème verrühren. Die Eier erst etwas aufschlagen und dann langsam unter ständigem Rühren zur Buttercrème geben. Das Mehl mit Backpulver vermischen und einsieben. Nur kurz rühren, bis sich der Teig gerade so bindet – das ist wohl der Grund warum er so luftig bleibt, ich habe bisher immer die Eier getrennt und freue mich, dass mir das hier erspart bleibt.



Den Teig auf die gefetteten, mit Backpapier ausgelegten Formen aufteilen und 15-20 Minuten bei 180°C backen.

In dieser Zeit kommen Zitronensaft und Zucker in einen kleinen Topf und köcheln so lange, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen und den Limoncello dazu geben.



Die gebackenen Böden einige Minuten abkühlen lassen bevor ihr sie vorsichtig aus der Form löst. Danach werden sie großzügig mit Sirup eingepinselt. Ich behalte trotzdem gut 1/3 vom Sirup übrig. Der hält sich im Kühlschrank aber gut 2 Wochen (im Schraubglas). Peggy lässt die Böden jetzt in Frischhaltefolie verpackt über Nacht im Kühlschrank ruhen, die Zeit habe ich nicht und mache weiter, sobald alle Böden vollständig ausgekühlt sind.



Jetzt kommt die Killer-Crème. Aus irgendeinem Grund sind hier im Original bei gleicher Kuchengröße nur 1/3 der Menge angegeben. Das hätte hier definitiv nicht gereicht, deshalb die Menge wie oben angegeben.

Butter, Puderzucker und Salz werden zu einer glatten, luftigen Crème vermengt. Dann rühre ich das Lemon Curd unter. Die Crème auf dem Boden verteilen, den zweiten Boden aufsetzen und die restliche Crème so ordentlich wie möglich rundum verstreichen...



Das ist nicht so einfach. Am Ende hilft mir die glatte Kante vom Brotmesser und mein Saucen-Spatel. Noch nicht schön, aber süß!



Bessere Hälfte hilft mir den Kuchen auf den Boden der Torten-Box zu setzen. Die fertige, 3-Stöckige Torte kann man später sicher nicht mehr umsetzen.



Der Deckel hat am Ende nicht mehr drauf gepasst...

So weit, so gut. es folgt die Beeren-Torte. Die Esspapierblumen müssen angebracht werden so lange die Buttercrème noch weich ist. Zwischenzeitlich wandert die Torte in den Kühlschrank.

Fortsetzung folg...

