

Zitronentorte mit Zitronenfondant

VORBEREITEN

100
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Besonderes Zubehör

2 Springformen (ca. 20 cm Durchmesser)
Handmixer

Das Schöne an Fondanttorten ist, dass man sie richtig schön herausputzen kann. Nichts ist so schick, wie eine edel eingekleidete Torte auf der Kaffeetafel. Das Schöne speziell an diesem Rezept ist: Die Fondanttorte schmeckt nicht zu süß. Dafür sorgen ein zarter Lemon Velvet Cake, eine weiße Ganache mit Zitronenabrieb und Fondant mit Zitronengeschmack. So begeisterst du auch die Gäste, die sonst nicht viel mit der Zuckerdecke anfangen können. Die Torte ist von mir so abgestimmt, dass niemand durch Zuckerschock vom Stuhl kippen wird.

Die Torte steht am besten kühl. Wenn du es vermeiden kannst, solltest du aber trotzdem einen Bogen um den Kühlschrank machen. Die Feuchtigkeit kann dafür sorgen, dass die Fondantdecke leicht klebrig wird. Besser geeignet ist ein kühler Keller oder Vorratsraum. Wenn du die Torte morgens einkleidest und bis nachmittags im Kühlschrank lässt, solltest du aber keine Probleme bekommen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springformen mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Für den Cake Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Zucker vermischen.

- 3 -

Butter, Rapsöl und Vanilleextrakt verrühren. Eier nach und nach untermixen.

- 4 -

Zutaten für 1 Torte

Für den Velvet Cake

350 g Mehl
1 Teelöffel Natron
2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz
300 g Zucker
150 ml Rapsöl
70 g weiche Butter
1 Teelöffel Vanilleextrakt
3 Eier
360 ml Buttermilch
1 Bio-Zitrone

Für die Zitronenganache

1000 g weiße Kuvertüre
500 ml Sahne
2 Bio-Zitronen
2 Esslöffel Lemon Curd nach Belieben

Für das Zitronenfondant

300 g Marshmallows
500 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft
gelbe Lebensmittelfarbe
Zuckerperlen für die Deko

Zitronentorte mit Zitronenfondant

Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch zu der Butter-Ei-Mischung geben und gerade so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

- 5 -

Zitronenschale abreiben und unter den Teig heben. Auf die Formen aufteilen und 50-60 Minuten im heißen Ofen backen. Stäbchenprobe machen. Böden ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.

- 6 -

Für die Ganache weiße Kuvertüre fein hacken. Sahne erhitzen, aber nicht kochen. Über die weiße Kuvertüre gießen und kurz ruhen lassen. Umrühren. Falls noch nicht alles geschmolzen ist, Schüssel kurz auf ein heißes Wasserbad setzen. Zitronenschale abreiben und unterrühren. Lemon Curd nach Belieben unterrühren. Abkühlen lassen, bis die Konsistenz cremigem Honig ähnelt.

- 7 -

Tortenböden begradigen und halbieren. Ersten Boden mit einem Teil der Ganache bestreichen, zweiten Boden aufsetzen und mit den restlichen Böden ebenso verfahren. Mit der restlichen Ganache gleichmäßig einstreichen. 30 Minuten kalt stellen.

- 8 -

Für das Fondant Marshmallows mit Zitronensaft in die Mikrowelle geben und bei höchster Stufe 1 Minute schmelzen lassen. In 30-Sekunden-Intervallen fortfahren, bis sich die Marshmallows umrühren lassen. Puderzucker sieben. Die Hälfte unterrühren, restlichen Puderzucker auf eine Arbeitsfläche geben und in die Marshmallowmasse einkneten. Einen kleinen Teil beiseitelegen und gut in Frischhaltefolie einwickeln. Zum restlichen Fondant Lebensmittelfarbe geben und einkneten, bis das Fondant einheitlich gefärbt ist.

- 9 -

Gelbes Fondant ca. 5 mm dick ausrollen und mittig auf die Torte setzen. Gleichmäßig andrücken und glattstreichen, bis das Fondant sitzt wie eine zweite Haut. Aus übrigem

Fondant eine Kordel rollen. Aus weißem Fondant einen ca. 65 cm langen, 2cm breiten Streifen ausrollen und begradigen.

- 10 -

Mit der Rückseite eines Messers vorsichtig feine Linien in das Fondant drücken, sodass auf der Oberseite ein Karomuster entsteht. Wo sich die Linien kreuzen, versetzt ein zweites kleines Kreuz eindrücken.

- 11 -

Ein ca. Daumennagel großes Stück Fondant mit etwas Wasser in die Mikrowelle geben und erhitzen. Umrühren, bis sich das Fondant aufgelöst hat. Den entstandenen Zuckerkleber mit einem feinen Pinsel auf die Kreuze pinseln und Zuckerperlen andrücken. Weißes Fondant-Band bepinseln und an den unteren Rand der Torte kleben. Fondant-Kordel ebenso ankleben. Trocknen lassen.