



Rezept für Biskuittörtchen mit Zitronencreme (Rezept für Tortenböden)



Für 5 Personen

Zubereitungszeit: 60 min

Für einen Tortenboden von ca. 26 cm Durchmesser oder ca. 5 kleine Tortenböden von 10 cm Durchmesser.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- 25 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPER Tortenmehl
- 25 g Maisstärke oder Weizenstärke
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Msp. Backpulver
- 1 gehäufte Teelöffel geriebene Zitronenschale
- Prise Salz

Für die Creme:

- 250 ml Sahne
- 125 g Quark mit 20% Fett
- Saft einer frischen Zitrone
- 2 – 4 EL Puderzucker (nach Belieben)

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen. Den Boden einer runden Form mit Backpapier auslegen oder mit Butter fetten. Bei Silikonformen ist dies nicht nötig.

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, der Zitronenschale und einer Prise Salz mit Hilfe eines Handrührgerätes cremig schlagen. Anschließend den Eischnee aufschlagen und das Eiweiß zur Eigelbmasse geben. Die trockenen Zutaten gesiebt zu der feuchten Masse geben und alles vorsichtig unterheben bis eine cremige, homogene Masse entsteht. Die Masse in die Kuchenform füllen und in den Backofen geben. Nach ca. 10 Minuten die Backtemperatur verringern und den Kuchen fertig backen, bis dieser goldbraun ist.

In der Zwischenzeit die Cremen vorbereiten. Dazu die Sahne aufschlagen. Die weiteren Zutaten in einer separaten Schüssel mischen, bis sich eine Creme ohne Klümpchen gebildet hat. Anschließend die Sahne vorsichtig untergeben und das Ganze für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.

Nach dem Backen den Tortenboden komplett auskühlen lassen und aus der Form lösen. Die Creme darauf verteilen und nach Belieben dekorieren. Zum Beispiel mit Blaubeeren und ein wenig Rohrzucker.

Backzeit:

Bei Umluft 10 Min. bei 200°C anbacken und anschließend ca. 20 Min. bei 160°C fertig backen. Bei Ober- und Unterhitze müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.