

Rezept

# Gin-Lemon-Torte

Ein Rezept von Gin-Lemon-Torte, am 27.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN BISKUIT:

<b>60 g</b> Butter	<b>6</b> Eier (Größe M)
<b>180 g</b> Zucker	<b>180 g</b> Mehl (Type 405)
<b>60 g</b> Speisestärke	

### FÜR DIE BUTTERCREME:

<b>1</b> Vanilleschote	<b>1 EL</b> Butter
<b>1/4 l</b> Milch	<b>50 g</b> Zucker
<b>25 g</b> Vanillepuddingpulver	<b>100 g</b> weiche Butter
Soft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette	<b>2-3 cl</b> Gin

### ZUM TRÄNKEN:

<b>50 g</b> Zucker	<b>50 ml</b> Limettensaft
<b>ca. 2 cl</b> Gin	

### FÜR DIE GANACHE:

<b>50 g</b> Sahne	<b>50 g</b> weiße Kuvertüre
<b>1 Pck.</b> klarer Tortenguss	<b>2 EL</b> Zucker

### FÜR DIE DEKO:

abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform oder 1 festen Tortenring (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für den Biskuit den Backofen auf 190° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf zerlassen.
2. Die Eier, den Zucker und 25 ml Wasser in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren auf 35° (lauwarm) erwärmen. Vom Wasserbad nehmen und die Masse mit den Quirlen des Handrührgeräts in 10-12 Min. hell-schaumig aufschlagen.

3. Das Mehl und die Speisestärke mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben, dabei zum Schluss die abgekühlte Butter einlaufen lassen. Die Biskuitmasse in die Form geben und im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldbraun backen. Am Ende der Backzeit mit der Trampolin- und Messerprobe prüfen, ob sie fertig gebacken ist. Den Biskuit auf Backpapier stürzen und am besten über Nacht, mindestens aber 2 Std. auskühlen und ruhen lassen.

---

4. Für die Buttercreme die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. 200 ml Milch, Zucker, Vanillemark und -schote dazugeben und aufkochen lassen. Die Vanilleschote entfernen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch glatt rühren. Die Mischung in die Vanillemilch rühren und ein paarmal aufkochen lassen. Die Vanillecreme in eine Schüssel füllen, einen Bogen Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen (damit sich keine Haut bildet) und die Creme im eiskalten Wasserbad abkühlen lassen.

---

5. Zum Tränken 150 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Den Limettensaft und den Gin untermischen.

---

6. Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine in ca. 5 Min. cremig rühren, nach und nach die Vanillecreme unterrühren. Etwa 2-3 Min.iterrühren, bis die Buttercreme ganz glatt ist. Limettensaft und -schale mit dem Gin unter die Buttercreme rühren. Ein Drittel der Buttercreme für den Überzug zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

---

7. Den Biskuit horizontal dreimal durchschneiden, sodass vier Böden entstehen. Den unteren Boden mit einem Viertel der Tränkflüssigkeit beträufeln und mit einem Drittel der übrigen Gin-Lemon-Creme bestreichen. Einen Tortenring um den Rand legen, Den zweiten Boden daraufsetzen, wieder mit einem Viertel der Tränkflüssigkeit beträufeln und mit einem Drittel der Gin-Lemon-Creme bestreichen. Den dritten Boden darauflegen und den Vorgang noch einmal wiederholen. Mit dem letzten Boden abschließen und die Oberfläche mit der restlichen Tränkflüssigkeit beträufeln. Die Torte auf Backpapier stürzen und mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

---

8. Am nächsten Tag die beiseitegestellte Gin-Lemon-Creme mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Torte auf eine Platte legen und den Tortenring entfernen. Die Torte mit einer Palette rundherum mit der Gin-Lemon-Creme bestreichen.

---

9. Für die Ganache die Sahne aufkochen. Die Kuvertüre hacken und in der Sahne unter gelegentlichem Rühren auflösen. Den Tortenguss und den Zucker in einem Topf mit ¼ l Wasser verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. 2 EL Tortenguss (ca. 50 g) mit der Sahne-Kuvertüre-Mischung (Ganache) verrühren. Die Ganache auf ca. 30° (knapp lauwarm) abkühlen lassen. Sie sollte noch flüssig, aber nicht mehr warm sein.

---

10. Die Ganache auf die Torte gießen und mit einer Palette gleichmäßig auf der Oberfläche und dem Rand verteilen. Wenn die Ganache fest zu werden beginnt, mit der Palette kleine Vertiefungen eindrücken. (Besonders hübsch sind reihenweise angeordnete »Dellen«.) Die Torte mit der Limettenschale bestreuen und ca. 1 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Mit einem Messer oder Tortenteiler Stücke markieren.