

Rezept

Lemon-Curd-Torte – Number Cake

Ein Rezept von Lemon-Curd-Torte – Number Cake, am 16.05.2025

Zutaten

Für die Böden:

300 g Mehl	Salz
200 g kalte Butter	100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Ei (M)
100 g weiße Schokolade	

Für die Buttercreme:

250 g Lemon Curd	3 Eiweiß (M)
Salz	400 g zimmerwarme Butter

Dekorationsvorschlag:

250 g gemischte Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal, 47 g F, 5 g EW, 44 g KH

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stückchen hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig vermischen. Puderzucker, Vanillezucker und Ei zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kühl stellen.
2. Den Teig in zwei Portionen aufteilen und auf Backpapier jeweils 4 mm dick ausrollen. Die gewünschte(n) Zahl(en) mittels Schablone je 2-mal ausschneiden. Aus dem übrigen Teig Herzen ausstechen. Teigreste entfernen. Die Zahlen und Herzen mit dem Backpapier auf zwei Backbleche ziehen und 30 Min. kühl stellen.
3. Backofen auf 160° Grad (Umluft) vorheizen. Den Mürbeteig 10-12 Min. backen, dabei die Herzen nach ca. 8 Min. aus dem Ofen nehmen. Auf Kuchenrosten auskühlen lassen.
4. Lemon Curd in einem Topf erhitzen und 2 Min. köcheln lassen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Lemon Curd nach und nach zugeben und so lange rühren, bis der Eischnee auf Zimmertemperatur abgekühlt ist. Butter in kleinen Stückchen untermischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

5. Beeren verlesen, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zahlen mit flüssiger Schokolade bestreichen.
-
6. Den ersten Boden (jeder Zahl) auf eine Platte geben und Cremetupfen aufspritzen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen. Restliche Creme in Tupfen darauf verteilen, mit Herzen und Beeren dekorieren. Torte 30 Min. kühl stellen.