

Lemon Curd Wickeltorte



So wird's gemacht

Einkaufsliste:

Biskuit

- 8 Eier
- 2 Prise Salz
- 240 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Mehl
- 40 g Speisestärke

Mürbteig

- 80 g Mehl
- 60 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 25 g Zucker
- 1/2 TL Zitronenabrieb

Tortenfüllung

- 1 Glas Lemon Curd Rezept auf meinem Blog
- 700 g Magerquark
- 350 ml Schlagsahne
- 1 1/2 Bio Zitronen inkl. dem Abrieb
- 90 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 8 TL San Apart (Stabilisator für Torten-Cremes)

Biskuit

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 190 °C). Zwei Backblech mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß mit 2 Prisen Salz steif schlagen. Eigelbe, sowie Zucker/Vanillezucker nach und nach zugeben und unter den Schnee mixen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben vorsichtig unter Teig ziehen. Teigmasse gleichmäßig auf die beiden Bleche geben, glatt streichen und im heiße Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß vom Blech ziehen, auf ein sauberes, gezuckertes Küchentuch stürzen. Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Mürbteig

Alle Zutaten für den Mürbteig (siehe Zutatenliste) glatt verkneten. Eine 26er Backform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig als dünnen Boden festdrücken. Backform für ca. 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze temperieren. Mürbteig mehrmals mit einer Gabel einstechen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen.

Füllung

Sahne mit 4 TL San Apart steif schlagen. Magerquark zusammen mit dem Saft von 1 1/2 Zitronen/Zitronenabrieb sowie 90 g Zucker und Vanillezucker cremig schlagen, dabei 4 TL Sahn Apart zufügen. Sahne unter die Quarkmasse ziehen. 2. Mürbteigboden auf eine Tortenplatte legen. 1 EL Lemon Curd darauf verstreichen. Beide Biskuitplatten der Länge nach in 9 cm breite Streifen schneiden (ergibt pro Platte 3 Streifen). Jeden Biskuitstreifen dünn mit Lemon Curd einstreichen. Darauf folgt eine Schicht Zitronenquark.

Den ersten Biskuitstreifen zu einer festen Schnecke aufrollen. Mit der Schnittkante nach oben, in die Mitte des Mürbteigs setzen. Danach alle Biskuitstreifen um die mittlere Schnecke wickeln. Überstehenden Mürbteigboden mit einem Messer abschneiden.

Einen Tortenring um die Wickeltorte stellen und festziehen. 3 gehäufte EL Quarkcreme auf die Torte geben und glatt streichen. Torte sowie die restliche Creme für mindestens 4 h kalt stellen (besser über Nacht).

Tortenring lösen. Komplette Torte nochmals mit der restlichen Creme bestreichen und nach Lust dekorieren.