

# Blaubeer-Zitronen-Torte



## Zutaten    So wird's gemacht:

Für 20-24 cm Springform  
Für den Boden:  
300 g Butter  
250 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
Abrieb und Saft von zwei Zitronen  
5 Eier  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Msp. Salz  
300 g Blaubeeren  
100 g gehackte weiße Schokolade

Für die Creme:  
100 g weiße Schokolade  
600 ml Sahne  
400 g Frischkäse  
100 g Zucker  
Abrieben von 3 Zitronen  
1 Pck. Sahnesteif  
350 g Blaubeeren

Am Vortag für die Creme weiße Schokolade und 200 ml Sahne schmelzen und gut verrühren. Masse komplett auskühlen lassen und kühl stellen.

Am Vortag die Teige vorbereiten. Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb vermengen und ziehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter cremig aufschlagen. Zucker in die Butter rühren. Weiter aufschlagen. Eier einzeln in die Buttermasse rühren, Masse sollte hell und locker sein. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unter die restliche Masse rühren. Weiße Schokolade hacken und unter den Teig heben. Drei Springformen einfetten und bemehlen. Teig gleichmäßig auf die Springformen verteilen. In der Mitte jeweils eine Kuhle lassen, so dass der Kuchen gleichmäßig hochgeht. Je 100 g Blaubeeren auf den Boden geben. Kuchen ca. 30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Böden komplett auskühlen lassen.

Für die Creme die restliche Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und in weiße Schoko-Sahne-Masse nach und nach hinzugeben. Frischkäse creme rühren, Zitronenabrieb hinzugeben. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben. 2/3 der Masse in eine Schüssel geben und 300 g Blaubeeren unterheben.

Den ersten Boden auf einen Tortenteller geben, darauf die Hälfte der Blaubeer-Creme geben, den zweiten Boden auflegen und wiederholen. Zum Schluss den dritten Boden auflegen und die Torte 30 Minuten kalt stellen. Den Rest der Creme in einen Spritzbeutel geben und die Torte rundherum mit der Creme einstreichen und dekorieren. Die Torte mit den restlichen Blaubeeren dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.



<https://knusperstuebchen.net/>