Zitronen-Blaubeer-Torte

Das brauchst du:

Für den Biskuitboden:

6 Eigelb,
6 Eiweiß,
6 Esslöffel warmes Wasser
120 g Zucker
100 g Mehl
100 g Kartoffelmehl
100 g Zartbitter-Kuvertüre

für die Tränke des Biskuits:

- 60 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 30 g Zucker
- 20 ml Wasser

Für die Zitronencreme:

- 120 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- etwas Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone
- 75 g Zucker
- 2 Eigelb, von Eiern Größe M
- 1 Ei, Größe M
- 15 g Stärke
- 1 Blatt Gelatine
- 75 g weiche Butter

200 g Blaubeeren, gewaschen

Für die Zitronen-Joghurt-Sahne:

- 300 g geschlagene Sahne
- 225 g Vollmilch-Joghurt
- 60 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- etwas Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone
- 90 g Puderzucker
- 6 Blatt Gelatine

Für den Überzug:

- 50 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 100 ml Blue Cuarcao-Sirup
- 50 ml Kondensmilch
- 3 Blatt Gelatine
- 100 g weiße Kuvertüre, klein gehackt

So machst du´s richtig:

1.) Trenne die Eier und schlage das Eigelb schaumig.
2.) Schlage das Eiweiß schaumig.
3.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
4.) Gib etwa 1/3 des Zuckers ins Eiweiß und schlage so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
5.) Gib die restlichen 2/3 des Zuckers in die Eigelbmasse und schlage ebenfalls so lange, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
6.) Mische das Mehl und das Kartoffelmehl und siebe es auf die Eigelbmasse.
7.) Gib die Eiweißmasse darauf und rühre mit einem Gummispatel unter (nicht mehr mit dem Rührgerät!)
8.) Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und backe den Teig genau 40

Minuten im Backofen.

9.) Nimm den Teig aus dem Backofen und lasse ihn auskühlen.
10.) Schneide ihn in der Mitte durch und bestreiche den unteren Boden mit der Zartbitterkuvertüre, die du zuvor in einem Wasserbad aufgelöst hast.
11.) Koche den Zitronensaft, den Zucker und das Wasser für die Tränke kurz auf und tränke damit den oberen Teil des Bodens.
12.) Weiche die Gelatine für die Zitronencreme in kaltem Wasser ein.
13.) Lasse das Eigelb, Ei, Zucker, Stärke, Zitronensaft und Zitronenabrieb unter ständigem Rühren kurz aufkochen.
14.) Drücke die Gelatine aus und lass sie mit einem Topf auf dem Herd flüssig werden.
15.) Gib ein Teil der Zitronencreme zur Gelatine und rühre um (das nennt man „angleichen“). Gib nun diese Gelatinemasse zurück in die Zitronencreme-Masse.
16.) Lass diese Masse nun etwas erkalten.
17.) Mache nun die Zitronen-Joghurt-Sahne:
18.) Lasse die Gelatine für diese Masse ebenfalls in kaltem Wasser einweichen.
19.) Zitronensaft und Zitronenabrieb kurz erhitzen.
20.) Ausgedrückte Gelatine im Zitronensaft auflösen.
21.) Joghurt, Puderzucker und die geschlagene Sahne miteinander verrühren. Zunächst nur zwei bis drei Esslöffel der Joghurt-Sahne mit dem Zitronensaft verrühren und angleichen.
22.) Dann zurück in die Joghurt-Sahne geben und gut miteinander verrühren.
23.) Nimm nun den Boden und gib ihn auf eine Tortenplatte.
24.) Nimm einen Tortenring und öle ihn ein, anschließend musst du ihn zuckern.
25.) Lege den Tortenring um den Biskuitboden.
26.) Gib nun die Zitronencreme darauf.
27.) Verteile nun die Blaubeeren darauf. Lass aber etwas für die Deko übrig.
28.) Gib nun die Zitronen-Joghurt-Sahne darauf.
29.) Nun ist ganz wichtig: Stelle diese Torte so wie sie ist für 6 Stunden in den FROSTER, nicht nur in den Kühlschrank.
30.) Mache nun nach 6 Stunden den Überzug:
31.) Gelatine wieder im kalten Wasser einweichen.
32.) Zucker, Wasser und Blue-Curacao-Sirup miteinander kurz aufkochen.
33.) Topf vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine, Kondensmilch und die Kuvertüre, die du vorher in einem Simmertopf aufgelöst hast, unterrühren.

34.) Torte aus dem Froster holen, den Ring abnehmen und auf ein Kuchengitter setzen.
35.) Torte mit dem Überzug, der nicht mehr als 30-35 Grad warm sein sollte, übergießen. Ggf. mit einer Palette oder einem Messer nacharbeiten, wo sich noch unbedeckte Stellen befinden.
35.) Torte sofort in den Kühlschrank stellen, damit der Überzug fest wird und für ca. 3-4 Stunden auftauen lassen.

Diese Torte ist etwas aufwändiger, aber der Aufwand lohnt sich allemal!