

# ZITRONENBISKUIT MIT NUSSCREME

22. Oktober 2018

## ZITRONENBISKUIT MIT NUSSCREME AUF CANTUCCINI-BODEN

Zum Herbstwechsel mal eine passende Kombination aus Zitronenbiskuit und einer lockeren Nusscreme – als Boden wurden Cantuccini genutzt, welche den Nussgeschmack der Creme unterstreichen.

Bei der Wahl des Bodens hat man relativ freie Wahl – man hätte zum Beispiel auch Vollkornbutterkekse oder ähnliches benutzen können. Die oberer Schicht besteht aus einem Zitronenzuckerguss, welchen man selbstverständlich noch frei dekorieren kann – hier ist weniger allerdings manchmal mehr.

Die Creme besteht zum Hauptteil aus Quark mit etwas geschlagener Sahne und wurde mit verschiedenen Nüssen vermischt. Wer es gerne etwas süßer und vom Geschmack her etwas kräftiger haben möchte, kann hier noch mit Nugat oder auch Nutella ein wenig nachhelfen – dementsprechend würde die Creme auch ein wenig dunkler – Geschmackssache. Die Angaben passen für 24 bis 26 cm Backformen!



### ZUTATEN FÜR DEN CANTUCCINI-BODEN:

- 200 Gramm Cantuccini
- 90 Gramm Butter
- 100 bis 150 Gramm Kuvertüre (zum Bestreichen)

### ZUTATEN FÜR DEN BISKUIT:

- 5 Eier
- 4 gehäufte EL Mehl
- 4 gehäufte EL Stärke
- 1 Pck. Backpulver
- 4 EL lauwarmes Wasser
- 5 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- kleines Fläschchen Zitronenaroma
- Abrieb einer Zitrone
- für den Zitronenguss: Puderzucker, Zitronenkonzentrat und Zitronenaroma

## ZUTATEN FÜR DIE NUSSCREME:

- 400 Gramm Quark
- 2 EL Milch
- 200 Gramm Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 3 Blatt Gelatine
- Nüsse nach Wahl (*150 Gramm gemahlene Mandeln, 50 Gramm Cantuccini, 75 Gramm gehackte Mandeln*)

## ANLEITUNG BÖDEN:

Die 200 Gramm Cantuccini in einer Küchenmaschine zerkleinern und mit den geschmolzenen 90 Gramm Butter vermischen. Die Masse auf Backpapier in einer passenden Form auf dem Boden verteilen und andrücken – der Boden sollte nun für ca. 1 Stunden kalt gestellt werden.

Während der Boden kühlt, kümmern wir uns um den Biskuit. Die 5 Eier trennen – das Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker, den 4 EL Wasser und dem halben Fläschchen Zitronenaroma für ca. 30 Minuten mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer ordentlich schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen. Die Eiweiß zu Eischnee aufschlagen.

Jetzt den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, anschließend die Mehlmischung hinein sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Als letztes die andere Hälfte des Zitronenaromas und den Abrieb der Zitrone hinzugeben. Die glatt gerührte Masse in eine mit gefettetem Backpapier ausgelegte Backform geben und bei Ober-/ Unterhitze für 15 Minuten bei 180 Grad, 10 Minuten bei 170 Grad und weiteren 10 Minuten bei 160 Grad auf der mittleren Schiene des Ofens backen – die Backofentür während des Backvorgangs nicht öffnen – anschließend den Ofen ausschalten und den Biskuit noch langsam 5 Minuten bei geöffneter Backofentür auskühlen lassen.

Nachdem der Biskuit etwas ausgekühlt ist, wird er ein Mal in der Mitte geschnitten. Die 100 bis 150 Gramm Kuvertüre kurz über einem Wasserbad verflüssigen und dann auf dem Cantuccini-Boden gleichmäßig verteilen – daraufhin schnell den Biskuit drauflegen, bevor die Kuvertüre fest geworden ist. Jetzt wieder kalt stellen.

## ANLEITUNG NUSSCREME:

Für die Creme 400 Gramm Quark mit 2 EL Milch und dem Zucker glattrühren. 3 Blatt Gelatine nach Anleitung in Wasser einlegen. Die 200 Gramm Sahne mit dem Päckchen Sahnesteif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Gelatine aus ihrem Wasserbad nehmen und in einem Topf kurz erhitzen bis sie flüssig wird. Jetzt eine Suppenkelle der Quark-Sahne-Masse zu der Gelatine in den Topf und schnell kräftig verrühren – die Masse dann zurück zu der restlichen Quark-Sahne-Masse und zusammen mit den Nüssen vorsichtig unterheben.

Wer sich hier für die Variante mit Nutella oder Nugat entscheidet, muss diese ebenfalls kurz erhitzen, um sie gleichmäßig unter die Masse heben zu können.



## **ANLEITUNG SCHICHTEN UND ZITRONENGUSS:**

Die Creme jetzt zügig auf dem unteren Biskuit gleichmäßig verteilen und anschließend den oberen Biskuit hinauflegen – zum Schichten benötigt ihr einen Tortenring – notfalls kann man auch eine Springbackform benutzen, um die Creme bis zum Erkalten an ihrer Stelle zu halten. Die Torte jetzt für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Für den Zitronenguss einfach Puderzucker mit flüssigen Zitronenkonzentrat und ein paar Spritzer Zitronenaroma ordentlich glatt rühren und auf der Torte verteilen – so lange der Guss noch weich ist mit ein paar Nüssen oder Mandeln dekorieren. Die Torte nochmal kurz kalt stellen. Viel Erfolg beim Nachmachen und guten Appetit!

