



Limoncello Torte „Patrizia“

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendetes Material: [Verstellbarer Tortenring¹](#) , [Silikonmatte mit Rand 30x40cm¹](#)

Biskuit

- 4 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 ganzes Ei
- 3 Eigelb
- [gelbe Lebensmittelfarbe¹](#)
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mixgerät sehr hell und schaumig schlagen. Dabei die gelbe Lebensmittelfarbe einrühren. Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Sind die Massen angeglichen, den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teiges zu der geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse ebenfalls zum Teig geben und einarbeiten. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf der Silikonmatte mit Rand verteilen und verstreichen. *(Der Biskuit sollte unbedingt später eine Größe von 30x40 cm haben, um 2 Kreise und den Außenrand herausschneiden zu können.)*

Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Anschließend auf ein Backpapier stürzen und die Silikonmatte abziehen.

Nachdem der Biskuit abgekühlt ist zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen, sowie zwei Streifen 5,5 cm hoch ausschneiden. Das gelingt gut mit einem großen Lineal und einem Rollschneider. Den verstellbaren Tortenring auf ca. 18 cm Durchmesser einstellen und

mit **Tortenrandfolie**¹ auskleiden. Einen Biskuitkreis auf eine Platte legen und den Ring da herum stellen. Nun die Biskuitstreifen eng um den Kreis in den Tortenring legen. Den Ring ggf. etwas enger stellen, so dass die Kanten der Streifen perfekt aneinander liegen.

Zitronen-Limoncello Quarkmousse

- 250 g Quark 20 %
- 160 g Mascarpone
- 60 g **Patrizia Limoncello***
- 80 g frisch gepresster Zitronensaft
- Abrieb von 1 ½ Bio Zitronen
- 90 g Zucker
- 4 Blätter (6,8g) Gelatine
- 200 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Quark und Mascarpone in einer Schüssel mit dem Limoncello und dem Zitronenabrieb glattrühren. Den Zitronensaft mit dem Zucker in einem kleinen Topf erhitzen bis der Zucker gelöst ist. Dann die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Löffelweise etwas Quarkmasse hinzufügen und verrühren. Die nun leicht abgekühlte Gelatinemasse gut mit der restlichen Quarkcreme verrühren. Die Sahne schlagen und unter die Quarkcreme ziehen.

Aufbau

- 1 Glas **Patrizia Marmellata Limone Rosmarino***
- 40 ml **Patrizia Limoncello***

Die Biskuitteile (Boden und Seiten) mithilfe eines Backpinsels mit Limoncello bestreichen. Den Boden mit der Hälfte der Limonen Marmellata bestreichen und anschließend knapp die Hälfte der Zitronen-Limoncello Quarkmousse einfüllen. Diese mit der zweiten Biskuitscheibe bedecken. Den Biskuit mit Limoncello und danach mit der restlichen Marmellata bestreichen. Die restliche Quarkmousse einfüllen und glatt streichen. Die Torte abgedeckt am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Eingelegte Zitronenscheiben

- 1 Bio Zitrone
- 80 g Wasser
- 160 g Zucker

Die Zitrone in gleichmäßige feine Scheiben schneiden. Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Zitronenscheiben in eine flache Schale legen und mit dem Sirup begießen. Mehrere Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

Fertigstellung

- 120 g Schlagsahne
- 40 g Mascarpone
- 20 g Zucker
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- Zitronenverbene Blättchen

Die Torte aus dem Ring lösen und die Tortenrandfolie abziehen.

Sahne und Mascarpone mit dem Zucker steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Zitronenscheiben abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier sanft abtupfen. Einmal zur Hälfte durchschneiden und die Torte damit belegen. Mit der Schlagsahne rund um die Zitronenscheiben Rosen spritzen und diese anschließend mit Zitronenabrieb und Verbeneblättchen dekorieren.