



## Zitrontorte mit Pfeffererdbeeren

Links mit \* und <sup>1</sup> sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: Silikonform [Universo](#)\*, Silikonform "[Tortaflex](#)"\*, Springform ca. 20 cm Ø

### Erdbeerkompott mit Pfeffer

- 150 g Erdbeerpüree
- 100 g frische Erdbeeren, geputzt & fein gewürfelt
- 25 g Zucker
- 2 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 10 g Vanillezucker
- 1 El. Zitronensaft
- 3 Blätter (5,1 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Erdbeerpüree mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Vanillezucker erhitzen, die Erdbeerstückchen und den Pfeffer hinzufügen und noch einen kurzen Moment mitkochen lassen. Vom Herd nehmen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und das Kompott in die *Tortaflex* Silikonform füllen. Einfrieren bis es geliert.

### Erdbeer-Bananen Creme

- 50 g Bananenfruchtfleisch
- 50 g Erdbeeren, geputzt
- 20 g Zucker
- 30 g Frischkäse
- 15 g Zitronensaft
- 2,5 Bl. (4,3 g) Gelatine
- 80 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Erdbeeren und Banane pürieren. Zusammen mit dem Zucker kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren. Frischkäse mit Zitronensaft glattrühren und das heiße Fruchtpüree hinzufügen. Die Sahne cremig schlagen und unterheben. Die Erdbeer-Bananen Creme auf die eingefrorene Erdbeerkompottschicht geben und die Form erneut einfrieren.

## Zitronenbiskuit

- 2 Eier Gr. M, getrennt
- 40 g Zucker
- 40 g Mehl
- 10 g gemahlene Mandeln
- Abrieb einer Biozitronen

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit ca. 20 cm Ø am Boden mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Danach das Eigelb sanft unterrühren. Das gesiebte Mehl, die gemahlene Mandeln und den Zitronenabrieb vorsichtig aber sorgfältig unterheben. Die Masse in die vorbereitete Springform geben und 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann einen Kreis mit ca. 17 cm Durchmesser ausstechen.

## Zitronenmousse

- 100 g Sahne
- 90 g [Valhrona Inspiration Yuzu Kuvertüre](#)\*
- 10 g Zitronensaft
- Abrieb 1 Bio Zitrone
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine
- 150 g Schlagsahne

Die Kuvertüre schmelzen. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Zitronenabrieb ganz kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Die aromatisierte Sahne danach durch ein Sieb in drei Portionen zur Kuvertüre geben und diese zwischendurch immer wieder glattrühren. Mit einem Stabmixer emulgieren und dabei den Zitronensaft hinzuließen lassen. Die Sahne cremig schlagen und unter die Zitronenmasse ziehen.

## Aufbau

Die Zitronenmousse in die *Universo* Silikonform füllen. Die gefrorene Einlage aus der Tortaflex Form lösen und in die Mousse drücken. Mit etwas Zitronenmousse bedecken und anschließend den Zitronenbiskuit auflegen. Alles glatt streichen und mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

## Transparente Glanzglasur

- 85 g Wasser
- 15 g Zitronensaft, durch ein feines Sieb gefiltert
- 100 g Zucker
- 115 g [Glucosesirup](#)\*
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen lassen. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen lassen und einen Moment leise köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der Zuckerlösung auflösen. Die Glasur mit Folie bedeckt über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

*Tipp: Wenn man wenig Zeit hat, kann man die Glasur auch taggleich zubereiten. Dann in eine flache Schale füllen, mit Folie bedecken und gelieren lassen. Durch die größere Oberfläche geht das dann natürlich deutlich schneller.*

Zum Gießen muss die Glasur dann wieder vorsichtig erwärmt werden (Mikrowelle oder Wasserbad). Ich habe sie mit ca. 30 Grad gegossen. Dies ist ein Richtwert! Die Glasur sollte wie Sahne fließen.

## **Fertigstellung**

Die transparente Glasur erwärmen (ca. 32-28 Grad) - siehe Hinweis oben. Die gefrorene Torte aus der Form lösen und etwas erhöht auf eine Schale stellen, die überlaufende Glasur auffängt. Die Torte nun gleichmäßig mit der transparenten Glanzglasur übergießen. Sobald die Glasur anzieht, die Tropfen am unteren Tortenrand vorsichtig abstreifen und die Torte auf einen Teller oder einen Tortenkarton setzen.

Den Schokoladenring vorsichtig um die Torte legen und nach Wunsch mit Schokoladentulpen und -blättern dekorieren.