



Zitrusfruchttorte "Menton"

Verwendete Formen: [Dinara Kasko Silikonform Pearls¹](#), [Silikonmatte mit Rand*](#), [Tortaflex 16 cm*](#)

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Zitronengel

- 120 g Limoncello (ich habe den [Patrizia Limoncello](#) verwendet)
- 50 g Zitronensaft
- 50 g Limettensaft
- 4,5 g Agar Agar
- 2,5 g Ascorbinsäure/ Vitamin C (gibts für wenig Geld z.B. beim [Drogeriediscounter](#))
- 30 g Zucker

Agar Agar mit dem Zucker vermischen. Dann alle Zutaten in einen Topf geben und 1 Minute kochen lassen. Danach im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen. *Das Gel kann auch sehr gut schon am Vortag zubereitet werden.* – Rezept (adaptiert): Christian Hümb's /Johanna Behrends

Limettenbiskuit

- 110 g Vollei
- 50 g Zucker A
- Abrieb einer Bio Limette
- 60 g Eiweiß
- 25 g Zucker B
- 1 Prise Salz
- 15 g geschmolzene Butter
- 70 g gemahlene Mandeln
- 20 g Mehl
- 10 g Maisstärke (z.B. Maizena)

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Vollei mit Zucker A und Limettenabrieb hell-schaumig aufschlagen. Die geschmolzene, leicht abgekühlte Butter einrühren. Die Mixstäbe reinigen und das Eiweiß mit Zucker B und dem Salz zu festem Eischnee schlagen. Diesen unter die Eimasse heben und anschließend Mandeln, gesiebtes Mehl und Stärke ebenfalls unterheben. Die

Biskuitmasse ca 1 cm dick auf der [Silikonmatte mit Rand*](#) verstreichen (siehe Foto) und ca 10 Minuten bei 180 Grad backen, dann herausnehmen, 2 Minuten stehen lassen und die Matte auf ein Backpapier stürzen. So abkühlen lassen. Der Biskuit bleibt auf diese Weise schön saftig.

Orangencreme

- 75 g frisch gepresster Orangensaft
- 10 g Butter A
- feiner Abrieb einer Bio Orange
- 3 g Maisstärke (z.B. Maizena)
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Blatt (1,7g) Gelatine
- 60 g weiche Butter B
- 80 g Schlagsahne

Den Orangensaft mit Butter A und dem Orangenabrieb zum Kochen bringen. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Zucker und der Maisstärke verschlagen. Den heißen Orangensaft dort hineinrühren und alles zurück in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Masse eindickt. Die Gelatine in der Creme auflösen. Vom Herd nehmen und mit dem Mixstab durchpürieren. Dabei nach und nach die Butter B einarbeiten. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Orangencreme ziehen.

Aus dem Limettenbiskuit zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen. Einen davon in die Tortaflexform einlegen und die Orangencreme darauf verteilen. Die Form für ca. eine halbe Stunde in den Gefrierschrank stellen, damit die Orangencreme fest wird.

Danach das erstarrte Zitronengel mit einem Mixstab durchpürieren, in einen Spritzbeutel füllen und eine knapp 1 cm dicke Schicht spiralförmig auf die Orangencreme aufbringen. Glattstreichen und den zweiten Limettenbiskuit darauflegen. Die Tortaflexform einfrieren, bis die Einlage komplett durchgefroren ist. *Reste des Zitronengels können problemlos eingefroren werden.*

Crispyboden

Mürbeteig

- 40 g weiche Butter
- 25 g Zucker
- 60 g Mehl
- 10 g Kokosraspeln
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Die Zutaten verkneten und 3 mm dick ausrollen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 8-10 Minuten backen.

- 80 g Mürbeteig (siehe oben)
- 32 g [Crepes dentelles Waffelröllchen](#)¹
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- 55 g [weiße Kuvertüre](#)*
- 10 g Butter
- 1 Prise Salz

80 g des Mürbeteigs, sowie die Waffelröllchen zerbröseln und vermischen. Die Kuvertüre und die Butter schmelzen und zusammen mit dem Salz zu den Bröseln geben. Gut vermischen. (Ich finde es klappt am besten mit der Hand). Die Masse zwischen zwei Backpapierblättern 3 mm dick ausrollen und anschließend, auf eine flachen Platte liegend, in den Kühlschrank legen. Wenn sie fest geworden ist, einen Kreis mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen bzw. -schneiden.

Zitronen-Yuzu Mousse

- 85 g Milch
- 20 g Zucker
- feiner Abrieb 1 Bio Zitrone
- 3 ½ Blätter (6 g) Gelatine
- 70 g [Yuzu Kuvertüre](#)* + 75 g [weiße Kuvertüre](#)* (*alternativ 145 g weiße Kuvertüre, dann ist der Zitrusgeschmack weniger intensiv*)
- 50 g Zitronensaft
- 50 g [Yuzusaft](#)¹
- 230 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die beiden Kuvertüren schmelzen und bereitstellen. Milch, Zucker und Zitronenabrieb aufkochen lassen, vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann sofort in drei Portionen zur Kuvertüre geben und jedesmal glattrühren. Mit einem Stabmixer aufemulgieren und dabei den Zitronen- und Yuzusaft untermixen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Zitronencreme ziehen.

Dreiviertel der Zitronen-Yuzu Mousse in die Pearls Silikonform füllen und an den Seiten hochstreichen, damit möglichst keine Luftblasen eingeschlossen werden. Die durchgefrorene Einlage aus der Form lösen und in die Mousse drücken. Mit der restlichen Mousse bedecken und mit dem Crispyboden abschließen. Die Oberfläche mit Folie bedecken und die Torte mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- [gelbes Velvetspray aus der Spraydose](#)* oder selbstgemacht siehe [TIPPS](#)

Die gefrorene Torte ausformen. Das gelingt am besten indem man zunächst den Rand der Silikonform löst und die Torte anschließend "herauskrepelt". Danach sogleich mit einer dünnen Schicht Velvetspray besprühen.

Bitte zuvor darauf achten, dass sich kein Reif auf der Tortenoberfläche gebildet hat, denn