



## Desserttörtchen- „Zitrone“ (Silikonform „Limone“)

Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks

Verwendete Silikonformen: [Silikomart "Delizia al Limone"\\*](#) + [Silikomart Truffles 40\\*](#).



Ergibt 6 Törtchen

### Zitronen-Yuzugel - Zitronenconfit

- 120 g Zitronensaft
- 40 g [Yuzusaft](#)<sup>1</sup>
- 100 g Wasser
- 60 g Zucker
- 4,5 g [Agar Agar](#)<sup>1</sup>

Die Zitrus säfte und das Wasser in einen Topf geben, den Zucker mit dem Agar Agar Pulver vermischen und unter die Flüssigkeit rühren. Zum Kochen bringen und 2 Minuten kochen lassen. In ein flaches Gefäß gießen und im Kühlschrank erstarren lassen (30 - 60 min).

- 1 Teel. Bio-Zitronenabrieb
- 20 g Zitronenfilets
- 40 g [kandierte Zitronenschale](#) (kann man auch [selber machen](#))
- 4 g frische Minze

Die kandierte Zitronenschale in sehr kleine Würfelchen schneiden, die Minze hacken. Die Schale einer Bio-Zitrone abreiben, die Zitrone dann mit einem scharfen Messer schälen, um die weiße Haut zu entfernen. Danach die Fruchtfleischfilets herauslösen und klein schneiden. Es sollte keine Haut daran sein! Das erstarrte Zitronengel in einen hohen Behälter füllen und mit dem Mixstab

durchpürieren. Anschließend mit den anderen Zutaten vermengen und in in sechs Mulden der [Silikomart Truffles 40\\*](#) Form verteilen und über Nacht einfrieren.

## **Zitronen/Yuzu-Aufschlagganache**

***Die Ganache sollte am Vortag zubereitet werden!***

- 70 g [weiße Kuvertüre](#)<sup>1</sup>, gehackt oder Callets
- 130 g Sahne
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 50 g [Yuzusaft](#)<sup>1</sup> (ersatzweise frischer Zitronensaft)
- 150 g kalte Sahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. 130 g Sahne mit dem Abrieb der Zitrone zum Kochen bringen und dann über die weiße Kuvertüre gießen. Die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und die Ganache mit dem Stabmixer durchpürieren. Dabei zunächst die kalte, flüssige Sahne und dann den Yuzu- bzw. Zitronensaft dazugeben. Eine halbe Minute weiter mixen. Die Oberfläche der Ganache mit Frischhaltefolie belegen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

## **Zitronenbiskuit**

- 1 Ei Gr. L, getrennt
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 15 g Mehl
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Teel. Öl (*ich: [Zitronen-Olivenöl](#)*)

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Das Ei trennen, das Eiweiß mit dem Zucker und Salz steifschlagen. Das Eigelb kurz unterrühren und anschließend Mehl, Mandeln und Öl unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig 1 cm dick auf einer Silikonmatte oder Backpapier verstreichen und ca. 8–10 Minuten backen. Abkühlen lassen und sechs ovale Böden in passender Größe ausschneiden.

## **Tränke**

- 30 g Zitronensaft
- 30 g Zucker

Den Zucker mit dem Zitronensaft kurz aufkochen, anschließend abkühlen lassen und bis zur Verwendung beiseitestellen.

## **Aufbau**

Die am Vortag zubereitete, gut gekühlte Zitronen-/Yuzu-Aufschlagganache mit dem Mixgerät wie Schlagsahne aufschlagen. Sie sollte dabei aber nicht allzu fest werden, da sie sich ansonsten schwer ohne Lufteinschlüsse einfüllen lässt. Die Mulden der Silikonform "Limone" circa zur Hälfte mit der Mousse füllen und diese dann mithilfe eines Löffels oder einer kleinen Palette am Rand hochstreichen. Die gefrorenen Confitkugeln aus der Truffles-Silikonform lösen und in die Mousse

drücken. Mit Mousse auffüllen und abschließend die leicht mit Tränke bestrichenen Zitronenbiskuitböden auflegen. Die so befüllte Form mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens eine Nacht einfrieren.

## **Fertigstellung**

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

Die gefrorenen Zitronentörtchen ausformen und noch gefroren sogleich mit dem Velvetspray überziehen. Die Törtchen auftauen lassen und servieren.

© 2026 Maren Lubbe - Feine Köstlichkeiten - <https://marenlubbe.de/>