



Desserttörtchen - „3 D-Zitrone“

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

Verwendete Silikonformen: [Silikonform 3D-Zitrone¹](#) (zweiteilig) + [Silikonform Halbkugel 4 cm ø¹](#)



Ergibt 6 Törtchen

Zitronen-Yuzugel - Zitronenconfit

- 120 g Zitronensaft
- 40 g [Yuzusaft¹](#)
- 100 g Wasser
- 60 g Zucker
- 4,5 g [Agar Agar¹](#)

Die Zitrusäfte 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 zwölf Mulden der [Silikonform Halbkugel 4 cm ø¹](#) verteilen, glattstreichen und über Nacht einfrieren. Sobald die zwölf

Halbkugeln gefroren sind, diese aus der Form lösen und je zwei Hälften fest aneinanderdrücken, sodass eine Kugel entsteht. Die Kugeln erneut einfrieren.

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 rechteckige oder runde 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.

Zitronenmousse

- 60 g Milch
- 15 g Zucker
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 110 g [weiße Kuvertüre](#)¹, gehackt oder Callets
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine
- 60 g Zitronensaft
- 150 g Sahne

Die Gelatine einweichen, die Kuvertüre schmelzen. Die Milch mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb zum Kochen bringen. Die heiße Milch zur Kuvertüre geben, die gut ausgedrückte Gelatine hinzufügen und mit einem Stabmixer gut durchmischen. Während des Mixvorgangs den Zitronensaft hinzufügen. Danach die Sahne cremig schlagen und unter die lauwarme Zitronencreme ziehen. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und so zeitnah wie möglich verwenden, damit sie noch möglichst flüssig ist, was das Einfüllen in die Silikonform erleichtert!

Aufbau (3D-Törtchen)

Die Zitronenbiskuitböden leicht mit der Tränke bestreichen und in die Mulden der 3D-Zitronenform einlegen. Mit Zitronenmousse bedecken, sodass die Mulde zur Hälfte gefüllt ist. Dann die gefrorenen Zitronenconfitkugeln einlegen. Den oberen Teil der Silikonform auflegen und darauf achten, dass es richtig herum aufgelegt ist! (*Ich habe mir vorher eine Markierung gemacht.*) Die Mousse vorsichtig durch die kleine obere Öffnung in die Mulden einfüllen. Um Lufteinschlüsse zu

vermeiden, ist hierbei etwas Fingerspitzengefühl nötig. Deshalb sollte die Öffnung des Spritzbeutels nicht zu groß sein. Die so befüllte Form mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung (3D-Silikonform)

Diese Törtchen bekommen zusätzlich zum Velvetspray eine dünne, zartknackige Schokoladenglasur.

- 100 g [weiße Kuvertüre](#)¹, gehackt oder Callets
- 100 g [Kakaobutter](#)¹
- [gelbe Schokoladenfarbe](#)¹
- Schaschlikspieße
- gelbes Velvetspray (aus der [Spraydose](#)* oder [selbstgemacht](#))

Zum späteren Absetzen der glasierten Zitronen eine Platte mit Folie oder Backpapier auslegen.

Die Kakaobutter und die weiße Kuvertüre schmelzen. Dann mischen und einfärben.

Zum Überziehen der Zitronen sollte die Glasur eine Temperatur von **40–45 Grad** haben. (*Je wärmer die Glasur, desto dünner der Überzug.*) Die Glasur in ein schmales, hohes Gefäß füllen, in die die Zitronen bequem hineinpassen.

Die gefrorenen Zitronen ausformen und in jedes Törtchen einen Schaschlikspieß stechen. Dieser muss gut fest sitzen, damit es nicht in die Glasur plumpst. Jetzt alle Zitronentörtchen nacheinander je einmal in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen, am unteren Rand etwas abstreifen und dann auf der mit Folie belegten Platte absetzen. Den Schaschlikspieß gleich vorsichtig herausdrehen, sonst lässt er sich später nur schwer entfernen, ohne die Törtchen zu beschädigen!

Anschließend alle Zitronentörtchen zusätzlich mit gelbem Velvetspray überziehen. Für einen authentischen Look kann die Törtchenoberfläche dann noch vorsichtig mit einem heißen Föhn ganz leicht angeschmolzen werden. Die Törtchen danach auftauen lassen und servieren.