

Kathas Zitrusbombe

vorgestellt von Katharina Bölter

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR DEN BODEN

- 1 kleine Möhre (ca. 50 g)
- 1 TL geriebener frischer Ingwer
- 100 g Butter
- 50 ml Öl
- 140 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 230 g glutenfr: Mehlmischung für Kuchen & Kekse
- ½ TL Flohsamenschalenpulver
- 1 Päckchen Backpulver
- Saft und Abrieb einer Orange

FÜR DIE ZITRONEN-PISTAZIEN-CREME

- 100 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 50 g Magerquark
- 125 g Mascarpone
- 40 g Puderzucker
- ½ TL Zitronenextrakt
- 1 TL Vanillepaste
- Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 25 g gehackte Pistazien
- 40 g kandierter Ingwer

FÜR DIE TRONEN-BUTTERCREME

- 5 Eiweiße
- 250 g Zucker
- 450 g Butter
- 2 TL Zitronenextrakt
- gelbe Lebensmittelfarbe

FÜR DIE DEKORATION

- 1 Zitrone
- 25 g gehackte Pistazien

Lokalzeit



ZUBEREITUNG

Für den Boden Möhre und Ingwer fein reiben und bis zur Weiterverarbeitung zur Seite stellen. Butter und Öl schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillepaste, Salz und Eier zugeben und zu einer Schaummasse rühren. Mehl, Flohsamenschalenpulver und Backpulver mischen und auf die Schaummasse geben sowie die Möhre und den Ingwer und auf niedriger Stufe kurz unterrühren. Zum Schluss den Abrieb und den Saft einer Orange unter rühren. Die Masse in die Springform geben und für 50 Minuten backen.

Für die Zitronen-Pistazien-Creme Sahne mit Sahnesteif und Mascarpone aufschlagen. Die Schale der Zitrone abreiben und mit Quark, Puderzucker, Zitronenextrakt, Vanillezucker und Zitronensaft vermischen. Zum Schluss Sahne-Mascarpone und Pistazien unterrühren. Kandierten Ingwer klein schneiden und zur Seite stellen.

Für die Zitronen-Buttercreme Eiweiß mit Zucker über dem Wasserbad auf 65°C unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Anschließend in der Küchenmaschine auf hoher Stufe aufschlagen, bis sie vollständig abgekühlt ist. Wer einen Handmixer verwendet, muss etwas länger rühren und kann das Abkühlen der Masse beschleunigen, indem er einen Kühlpad um die Schüssel legt! Die Butter auf mittlerer Geschwindigkeit stückchenweise dazugeben. Zum Schluss Zitronenextrakt unterrühren. Ein Drittel der Buttercreme mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben.

Den Boden zweimal teilen, sodass drei Bodenschichten entstehen. Auf dem unteren Boden mit Sicherheitsrand die weiße Buttercreme aufspritzen, in die Mitte Zitronen-Pistazien-Creme einspritzen. Auf jede Schicht etwas kandierten Ingwer geben. Die Torte außen komplett mit der weißen Buttercreme einstreichen und so mit einem Torten-Kammschaber abziehen und die Lücken mit der gelben Buttercreme füllen und glatt abziehen.

Die gekühlte Torte nach Belieben mit Zitronenscheiben, Pistazien und Buttercremetupfen dekorieren.