

Limoncello-Törtchen

vorgestellt von Angela Küntzle

ZUTATEN

Für den Biskuit:

250g Weizenmehl

6 Eier

250g Zucker

Abrieb von einer Bio-Zitrone

1 Päckchen Backpulver

Für die Creme:

500g Mascarpone

400g Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 EL Lemon Curd

3 EL Zucker

etwa 100ml Limoncello nach Belieben

Zitronensaft nach Belieben

1 Päckchen Sofortgelatine

12 x Raffaello zum Verzieren und für den Crunch

Für den Limoncello-Spiegel:

Saft von zwei Zitronen

150ml Limoncello

3 EL Zucker

1 Päckchen Sofortgelatine



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver über die Eier-Zuckermasse sieben, Zitronenabrieb zufügen und alles unterheben.

Den Teig in ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen und etwa 20 Minuten backen. Biskuit anschließend gut auskühlen lassen.

Mit einem Dessertring (Durchmesser 8cm) aus dem Biskuit 6-8 Böden ausstechen, um jeden Boden einen Dessertring stellen. Die Biskuitböden mit etwas Limoncello beträufeln.

Für die Creme Sahne, Mascarpone, Zucker und Sahnesteif aufschlagen. Anschließend Lemon Curd mit der Creme verrühren. Nach belieben Limoncello und Zitronensaft zufügen (je nachdem, wie sauer und wie alkoholisch man es mag!), Sofortgelatine vorsichtig nach und nach unterrühren, die Creme sollte nicht zu fest werden. Etwas Creme in einen Spritzbeutel geben und zur Seite stellen.

2-3 Esslöffel Creme auf jeden Biskuitboden geben und einen zerdrückten Raffaello darauf legen, erneut eine Schicht Creme darüber verteilen.

Für den Spiegel Limoncello mit Zitronensaft, Zucker und einem Beutel Sofortgelatine mit einem Rührbesen verrühren und als letzte Schicht über die Creme geben. Den Dessertring entfernen. Jedes Törtchen mit einem Tuff aus Creme und einem Raffaello verzieren.