

Zitronen-Raffaello-Torte

vorgestellt von Emily Gorden

ZUTATEN

Für den Biskuit:

4 Eier
120g Zucker
120g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Mascarponecreme:

450g Mascarpone
60g Zucker
2 Eigelb
150g Sahne
1–2 EL Zitronensaft
etwas Sofortgelatine
etwas Abrieb von der Zitrone
1 Päckchen Sahnesteif

Für die Lemon Curd Füllung:

150g Lemon Curd
2–3 EL Limoncello

8–10 Raffaello



ZUBEREITUNG

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Für den Biskuit Eier und Zucker 8–10 Minuten richtig hell und dick cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform (20cm) geben und 25–30 Minuten backen. Abkühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Creme Mascarpone mit Zucker, Eigelb, Sahne, Zitronensaft und Abrieb, Sahnesteif und etwas Sofortgelatine aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Füllung Lemon Curd mit Limoncello glatt verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Raffaello grob hacken.

Auf den unteren Boden Mascarponecreme in Ringen aufspritzen, darauf Lemon Curd in Ringen aufspritzen und mit Raffaello bestreuen.

Den zweiten Boden aufsetzen und mit dem Rest Mascarponecreme, einem Rest Lemon Curd bedecken, die restlichen Raffaello darauf verteilen. Die Torte rundherum mit Creme bedecken und nach Belieben mit Raffaello und Creme dekorieren.