ZITRONEN TÖRTCHEN IM BLUMEN LOOK

REZEPT FÜR: 12STÜCK
DAUER: 1 STUNDEN 15 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 45 MIN | RUHEZEIT: 0 STD 30 MIN)

ZUTATEN

TÖRTCHEN
4 Eier
1 EL heißes Wasser
100g Zucker
70g Mehl
40g Speisestärke
1 TL Backpulver
Prise Salz
150g Himbeerkonfitüre
50g Puderzucker
100g Mascarpone
2 Zitronen
3TL kaltes Wasser
200ml Sahne
1 Pkg. Sahnesteif

DEKO
250g Butter
150g Puderzucker
150ml Sahne
2 Zitronen
Rote, weiße, gelbe, grüne Lebensmittelpaste

1.Butter und Sahne aus dem Kühlschrank nehmen

2. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen

3. Für den Biskuit Eier trennen und Eigelb mit heißem Wasser und 70g Zucker schaumig und hell aufschlagen. Eiweiß steif schlagen und unter die Eigelb Masse heben. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen und in die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben. Teig sehr dünn auf die Hälfte eines mit Backpapier ausgelegten Backbleches streichen und für ca. 8-10 Minuten goldbraun backen. Alternativ direkt kleine Dauerbackmatten aus Silikon nutzen und Teig hier dünn hineinstreichen

4. Sauberes Geschirrtuch anfeuchten, ausbreiten und mit restlichen 30g Zucker bestreuen. Gebackenen Teig direkt nach dem Backen darauf transferieren und eng mit dem Geschirrtuch einrollen. Komplett auskühlen lassen

5. Für die Mascarpone Creme Mascarpone mit Puderzucker, dem Abrieb der beiden Zitronen und dem Saft einer Zitrone glatt streichen (nicht rühren!). Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben

6. Biskuit aus dem Geschirrtuch ausrollen und in 6 gleichgroße Rechtecke schneiden (sofern kleine Dauerbackmatten genutzt wurden, ist dieser Schritt nicht notwendig)

7. Himbeerkonfitüre mit Wasser verrühren und anschließend auf den ausgerollten Biskuitstücken verteilen. Anschließend 4/5 der Mascarpone Creme darauf verstreichen und anschließend Biskuitrollen locker zusammen rollen. Jede Rolle jeweils einmal in der Mitte durchschneiden und mit der glatten Seite nach oben in Muffinförmchen setzen. Anschließend mit restlicher Mascarpone Creme obendrauf bestreichen und kühl stellen

8. Für die Buttercreme zimmerwarme Butter 5 Minuten hell aufschlagen. Nach und nach Puderzucker dazugeben und weitere 10 Minuten schlagen. Abschließend zimmerwarme Sahne, sowie Abrieb der Zitronen (nicht aber den Saft!) zugeben

9. Buttercreme auf vier Schüsseln aufteilen und mit roter, weißer, gelber und grüner Lebensmittelpaste einfärben

10. Für die Rosen die gelbe Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Rosen-Tüllenform geben und Rosen nach Belieben auf die Hälfte der Törtchen spritzen. Für die Tulpen zunächst weiße Buttercreme an den inneren Rand des Spritzbeutels mit Tulpen-Tüllenform verstreichen. Die Mitte des Spritzbeutels mit der roten Buttercreme auffüllen und kleine Tulpen auf die restlichen Törtchen spritzen. Abschließend grüne Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Blätter-Tüllenform geben und auf alle Törtchen kleine Blätter spritzen. Bis zum Servieren Törtchen kühl stellen

NOTIZEN