

OZEANTORTE

LEMON CREAM CAKE

2 x 26er Springform / 2 x 9inch springform

<p>Zutaten Teig</p> <p>250g Butter, zimmerwarm 200g Zucker 2 Eier 4 Eigelb 300g Mehl 1 Pk. Backpulver 2 TL Vanilleextrakt 6 EL Milch Abrieb einer Zitrone</p>	<p>Ingredients</p> <p>2 stick of butter 1 cup sugar 2 eggs 4 egg yolks 2 1/2 cups flour 1 tbsp baking powder 2 tbsp vanilla extract 6 tbsp milk zest of one lemon</p>
<p>Zutaten Baiser</p> <p>4 Eiweiß 200g Zucker 200g gehobelte Mandeln</p>	<p>Ingredients Meringue</p> <p>4 egg whites 1 cup sugar 1 cup shaved almonds</p>
<p>Zutaten Sahnefüllung</p> <p>50g Zucker Saft von einer Zitrone 2 EL Stärke 400ml Schlagsahne</p>	<p>Ingredients Cream Filling</p> <p>1/4 cup sugar juice of one lemon 2 tbsp starch 2 cups whip cream</p>

Zubereitung Teig

1. Butter, Zucker, Eier, Eigelb, Vanilleextrakt, Abrieb und Milch fluffig aufschlagen
2. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und zum Teig geben
3. den Teig halbieren, und in die gefetteten und mit Backpapier ausgelegten Backformen füllen
4. Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen
5. im Anschluss die Mandeln vorsichtig unter den Eischnee heben, die Masse auf einen Teig der zwei Backformen geben und beide Formen bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 30 min backen

Zubereitung Sahnefüllung

1. Zucker und Stärke mit Zitronensaft vermischen bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
2. Masse in einen Topf geben und circa 10 min auf mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen und vollständig auskühlen lassen
3. Sahne aufschlagen und nach und nach den Zitronensirup dazugeben bis eine steife Masse entstanden ist

Aufbau

1. den unteren Boden in einen Tortenring geben (oder wieder in die Springform) und die Sahne darauf verteilen
2. den Deckel mit Baiser darauf geben und im Ring circa 2 Stunden kalt stellen

Instructions Batter

1. **beat butter, sugar, eggs, egg yolks, zest, vanilla and milk until fluffy**
2. **mix flour and baking powder and add to batter**
3. **divide batter among two greased and parchment paper lined baking pans**

- 4. beat egg whites and slowly add sugar**
- 5. after stiff peaks have formed, fold in shaved almonds and spread mixture on one of the two batters in baking pan and bake both pans at 375°F for about 30 min**

Instructions Cream Filling

- 1. mix sugar and starch with lemon juice until smooth**
- 2. pour mixture into sauce pan and cook on medium heat for approx 10 min until it becomes syrup – let cool off completely**
- 3. start whipping cream and one step at a time, add lemon syrup until it forms stiff peaks**

Assembly

- 1. place lower cake layer into a cake ring and spread cream on it**
- 2. top with meringue cake layer and chill for 2 hours**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

[@lillykuerten](#) [@lillysgermanbakery](#)

