

## OZEANTORTE

### LEMON CREAM CAKE

26er Springform / 9inch springform

<p><b>Zutaten Teig</b></p> <p>125g Butter, zimmerwarm            120g Zucker            4 Eigelb            150g Mehl            2 TL Backpulver            1 EL Vanilleextrakt            2 EL Milch</p>	<p><b>Ingredients</b></p> <p><b>1 stick of butter</b>  <b>1/2 cup sugar</b>  <b>4 egg yolks</b>  <b>1 1/4 cups flour</b>  <b>2 tsp baking powder</b>  <b>1 tbsp vanilla extract</b>  <b>2 tbsp milk</b></p>
<p><b>Zutaten Baiser</b></p> <p>4 Eiweiß            200g Zucker            200g gehobelte Mandeln</p>	<p><b>Ingredients Meringue</b></p> <p><b>4 egg whites</b>  <b>1 cup sugar</b>  <b>1 cup shaved almonds</b></p>
<p><b>Zutaten Sahnefüllung</b></p> <p>100g Zucker            Saft von zwei Zitronen            3 TL Stärke            650ml Schlagsahne</p>	<p><b>Ingredients Cream Filling</b></p> <p><b>1/2 cup sugar</b>  <b>juice of two lemons</b>  <b>3 tsp starch</b>  <b>3 cups whip cream</b></p>

## **Zubereitung Teig**

- 1. Butter, Zucker, Eigelb, Vanilleextrakt und Milch fluffig aufschlagen**
- 2. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und zum Teig geben**
- 3. den Teig halbieren, in die gefettete und bemehlte Form geben und die erste Hälfte bei 180°C für circa 20-25 min backen (Stäbchenprobe)**
- 4. in der Zeit Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen**
- 5. im Anschluss die Mandeln vorsichtig unter den Eischnee heben**
- 6. den ausgekühlten gebackenen Boden auf der Form lösen, die Form erneut fetten und bemehlen, die zweite Hälfte des Teiges einfüllen und den Baiser darauf verteilen**
- 7. ebenfalls für 20-25 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, egg yolks, vanilla and milk until fluffy**
- 2. mix flour and baking powder and add to batter**
- 3. divide batter in two, butter and flour baking pan and bake one half of batter at 375° F for approx. 20-25 min (insert tooth pick)**
- 4. in the meantime, beat egg whites and slowly add sugar**
- 5. after stiff peaks have formed gently fold in shaved almonds**
- 6. take cooled off baked layer out of baking pan, grease and flour pan again, pour in second half of batter and top off with meringue**
- 7. bake for 20-25 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 form 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**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

**Du backst das schon!**