

Ponzu Topfentorte mit karamellisierten Zitronenfilets

ZUTATEN

Zutaten Boden

50 g	Staubzucker
70 g	Mehl
50 g	Butter
1	Ei (medium)

Zutaten Zitronen Filets

3	Zitronen (oder Orange)
60 g	Zucker
40 g	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack

30 g	Wasser
-------------	--------

Zutaten Topfenmasse

6	Eidotter
50 g	flüssige Butter
100 g	Schlagobers
500 g	Topfen
150 g	Zucker

Zutaten Eischnee

6	Eiklar
	Gleiches Gewicht der Eiklar an Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung Boden:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Ein Backblech mit Papier belegen, einen 26cm großen Tortenreifen auflegen und die Maße im Reifen verstreichen. Bei 180° backen.

Schritt 2

Zubereitung Zitronen Filets:

Zitronen oder Orangen filetieren. Zucker karamellisieren, mit Wasser und Kikkoman Ponzu Zitrone ablöschen. Zitronenfilets einlegen und gut durziehen lassen.

Schritt 3

Zubereitung Topfenmasse:

Eidotter, flüssige Butter und Schlagobers verrühren. Topfen und Zucker dazugeben und vermischen (nicht aufschlagen).

Schritt 4

Zubereitung Topfentorte

Den Tortenboden mit dem Saft von den eingelegten Zitronenfilets tränken. Topfenmasse verteilen, zum Schluss Zitronenfilets auf die Masse geben und leicht reindrücken. Die Torte im vorgeheizten Rohr bei 145° ca.1 Stunde backen.

Schritt 5

Zubereitung Eischnee:

Vor dem Servieren das Eiklar von den 6 Eiern abwiegen und die gleiche Menge an Zucker dazugeben. Zu einem steifen Schnee schlagen und auf der Torte mit einem Spritzsack in einem ansprechenden Muster verteilen und abflämmen.