Lidl Geburtstagstorte

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Eier	9 St.
Zucker	225 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	225 g
Lebensmittelfarbe, blau	1 TL
Lebensmittelfarbe, rot	1 TL
Lebensmittelfarbe, gelb	1 TL
Bio Zitronen	1 St.
Mascarpone	500 g
Frischkäse, natur	500 g
Puderzucker	50 g
Schlagsahne	200 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Sieb, Springform 26 cm Durchmesser

1. Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eier, Zucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 15–20 Min. aufschlagen, bis eine cremige, fast weiße Masse entstanden ist. Anschließend Mehl in 2–3 Schritten zu den aufgeschlagenen Eiern sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Teig gleichmäßig auf 3 Schüsseln verteilen. Lebensmittelfarbe zugeben und Teig vorsichtig rot, blau und gelb färben.

2. Ein Stück Backpapier jeweils auf den Boden einer Springform geben. Anschließend den Ring auf den Boden setzen und verschließen, sodass das Backpapier den Boden der Form bedeckt und nicht verrutschen kann. Biskuitmasse jeweils gleichmäßig in eine der 3 vorbereiteten Formen geben, etwas glatt streichen und für ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Die Böden nach dem Backen ca. 15 Min. abkühlen lassen. Anschließend mit einem kleinen Messer vom Rand der Springform lösen und mit einem Tuch abgedeckt beiseitestellen.

3. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Für die Tortencreme in einer Schüssel Mascarpone mit Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Frischkäse und Puderzucker verrühren. In einer weiteren Schüssel Sahne steif schlagen. Schlagsahne unter die Creme heben.

4. Lidl-Torte schichten. Dazu einen ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und dünn mit Tortencreme bestreichen. Einen weiteren Boden daraufsetzen und erneut dünn mit Tortencreme bestreichen. Den dritten Boden auf die Torte setzen und Torte rundherum mit Tortencreme bestreichen. Geschichtete Lidl-Torte im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Lidl-Torte zum Servieren nach Belieben mit Kerzen verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für hohe Kuchenschichten verwende Springformen mit 18 cm oder 11 cm Durchmesser. Das Rezept funktioniert auch mit größeren Springformen und ergibt dann dünnere Schichten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	439 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	24 g