

Dream Lemon Cake



Zubereitung

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Zwei Springformen mit 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Buttermasse mixen: Butter, Zucker und Vanille mit dem Handmixer hell und cremig rühren (zirka 4-5 Minuten). Nach und nach Eier hinzufügen.

Teig fertigstellen: Trockene Zutaten in eine Schüssel sieben, dann in zwei Chargen zur Eiermischung geben, dazwischen gut rühren. Milch zugeben und unterrühren, dann gleichmässig auf die vorbereiteten Springformen verteilen und beiseitestellen.

Meringuemasse zubereiten: Eiweiss und eine Prise Salz in der Schüssel des Rührwerks bei mittlerer Geschwindigkeit verquirlen, bis die Mischung weich und schaumig ist, zirka 3-4 Minuten, dann nach und nach Zucker hinzufügen und so lange schlagen, bis die Eimasse glänzend und halbfest ist, zirka 3-4 Minuten.

Cake backen: Je die Hälfte der Meringuemasse gleichmässig über die Teigmasse in den beiden Springformen verteilen und dabei die Oberfläche dekorativ verwirbeln. Beide Cakes backen, bis die Meringue leicht golden ist, zirka 30-40 Minuten. Komplet in den Formen abkühlen lassen, zirka 3 Stunden. Die Cakes aus den Formen nehmen und das Backpapier vorsichtig abziehen.

Fertigstellen: Lemon Curd gleichmässig über einen der Cakes verstreichen (was vom Curd übrig bleibt, später zum fertigen Cake servieren). Die Lemon-Curd-Schicht mit Schlagrahm bedecken, den zweiten Cake darüberlegen und leicht andrücken.

Anrichten: Kuchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zutaten für 8 Personen/Portionen

- 250 g weiche Butter
- 250 g Puderzucker
- 2 Vanillestangen, Samen herausgekratzt
- 4 Eier, verquirlt
- 220 g Weissmehl
- 2 TL Backpulver
- 25 g Maizena
- 50 ml Milch
- 300 ml Vollrahm, weich geschlagen

Zum Servieren

- Puderzucker
- Meringue
- 180 g Eiweiss (von 4-5 grossen Eiern)
- 300 g Puderzucker
- 1 Portion Lemon Curd