

Zitronen-Orangen-Kuchen

Zutaten:

400 gr. weiche Butter
6 Eier Größe L
eine Prise Salz
400 gr. feinsten Zucker
400 gr. Mehl
10 gr. Backpulver
feingeriebene Schale von 2 Zitronen und 2 Orangen
flüssige Lebensmittelfarbe gelb und orange

für die Creme:

1 Päckchen Tortencremepulver
¼ l Milch
3 EL Kirschmarmelade

Zubereitung:

Backofen auf 190 Grad Celsius vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
Butter und Zucker schaumig schlagen.
Die Eier in einem Becher verquirlen und unter ständigem Schlagen zur Buttermasse hinzugeben. Um ein Gerinnen zu verhindern, etwas Mehl hinzugeben.
Das restliche Mehl, Backpulver und Salz unterheben.

Die Mischung halbieren.

Zitronenschale und 1 EL gelbe Lebensmittelfarbe in die eine Hälfte, Orangenschale und orangefarbene Lebensmittelfarbe in die andere Hälfte geben und verrühren.

Die Teige auf je einem Backblech gleichmäßig verstreichen. Es empfiehlt sich, auf den Teig eine weitere Lage Backpapier zu legen und etwas anzudrücken.

Ca. 10 min. backen oder bis bei der Stäbchenprobe nichts mehr kleben bleibt.

Die obere Lage Backpapier abziehen. Während der Teig abkühlt, die Creme zubereiten.

Entsprechend der Anleitung des Tortencremepulvers diese zubereiten, in der Regel in Milch 2-3 min. aufschlagen.

Ca. die Hälfte davon abnehmen und die Kirschmarmelade darunter rühren.

Jede Teigplatte in der Mitte halbieren, darauf achten, dass alle Teile gleich groß sind, sie sollen jetzt übereinander gestapelt werden.

Eine orangefarbene Platte auf eine Kuchenplatte legen und mit der Kirschtortencreme bestreichen. Die Tortencreme fungiert hier als „Kleber“ zwischen den Platten.

Dann im Wechsel eine gelbe und wieder eine orangefarbene Platte usw. auflegen.

Mit der restlichen Tortencreme die Torte umhüllen und nach Bedarf verzieren.