



🕒 **VORBEREITUNG:** 20 Minuten **BACKZEIT:** 35 Minuten

# OSTERTORTE MIT LEMON CURD UND MASCARPONECREME AUS DEM OMNIA BACKOFEN

## SCHRITT 1

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

## SCHRITT 2

Butter schmelzen und Milchiterrühren, dann mit der Eiemischung verrühren.

## SCHRITT 3

Weizenmehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und unter die Eiemischung heben, abgeriebene Zitronenschale zugeben.

## SCHRITT 4

Omnia-Form einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Teig hineingießen.

## SCHRITT 5

Kuchen bei niedriger Temperatur ca. 35 Minuten backen.

## SCHRITT 5

Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Anschließend in drei Böden schneiden.

## SCHRITT 6

Mascarpone mit Puderzucker verrühren, Sahne schlagen und unterheben. Die Hälfte dieser Mischung auf den untersten Kuchenboden geben.

## SCHRITT 7

Den nächsten Kuchenboden darauflegen und mit Lemon Curd bestreichen.

## SCHRITT 8

Den Deckel des Kuchens daraufsetzen und mit dem Rest Mascarponecreme bestreichen. Nach Belieben dekorieren.

*Guten Appetit!*



### ZUTATEN FÜR DEN TEIG

3 Eier  
225 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
50 g Butter  
100 ml Milch  
210 g Mehl  
2 TL Backpulver  
½ TL Salz  
Schale einer Zitrone  
Butter und Semmelbrösel für die Omnia-Form

### ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

250 g Lemon Curd  
250 g Mascarpone  
120 g Puderzucker  
200 ml Schlagsahne