Rasche Topfentorte

Himmlisch leichter Topfengenuss

Anleitung

1. Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren.

2. Topfen glatt rühren, Mandeln fein reiben und mit Bröseln und Stärkemehl unter die Dottermasse rühren.

3. Aus Eiklar und wenig Salz einen festen Eischnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

4. Eine Tortenform mit Butter bestreichen und Brösel ausstreuen. Die Topfenmasse einfüllen und bei 180 °C 50 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Ein Rezept der:
AMA Marketing

Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
200 g	Premium Teebutter warm
200 g	Zucker
8	Eigelb
160 g	Mandeln
40 g	Brösel
4	Eiklar
1 Prise	Salz
2 EL	Stärkemehl
1 EL	Premium Teebutter für die Form
2 EL	Brösel für die Form