



Rasche Topfentorte

Himmlich leichter Topfengenuss

Anleitung

Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren. Topfen glatt rühren, Mandeln fein reiben und mit Bröseln und Stärkemehl unter die Dottermasse rühren. Aus Eiklar und wenig Salz einen festen Eischnee schlagen und unter die Topfenmasse heben. 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.

Benötigte Zutaten

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



Ein Rezept der:
AMA Marketing