



Benötigte Zutaten

Teig	
170 g	Zucker
80 g	Premium Teebutter
4	Eier
160 g	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver
2 EL	Wasser (warm)
Topfencreme	
250 g	Premium Topfen
	Saft einer halben Zitrone
100 g	Staubzucker
125 g	Premium Sauerrahm
250 ml	Premium Schlagobers
4 Blätter	Gelatine

Topfen-Obers-Torte

Ein Genuss für jeden Anlass

Anleitung

Zubereitung Teig

1. Die Eier trennen.
2. Die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
3. Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren.
4. Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren.
5. Vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
6. Die Masse in eine Tortenform füllen.
7. Bei 180 Grad ca 25-30 Minuten backen.
8. Gut auskühlen lassen.

Zubereitung Creme

9. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
10. Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm und dem Zitronensaft vermischen.
11. Das Schlagobers steif schlagen.
12. Die Gelatine in ein wenig Wasser auflösen.
13. Gut mit der Topfenmasse vermengen.
14. Das Schlagobers unterheben.
15. Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden.
16. Mit der Topfencreme füllen.
17. Für ein paar Stunden kalt stellen.
18. Vor dem Servieren noch je nach Wunsch verzieren.



Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren. Jetzt Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.

Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad ca 25-30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

Zubereitung Topfencreme:

Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm und dem Zitronensaft vermischen. Das Schlagobers steif schlagen. Die Gelatine in ein wenig Wasser auflösen und gut mit der Topfenmasse vermengen. Am Schluss noch das Schlagobers unterheben.

Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfencreme füllen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren noch je nach Wunsch verzieren.

Gutes Gelingen!!



Ein Rezept von
Christina Bauer