



## Benötigte Zutaten

Teig	
170 g	Zucker
80 g	<b>Premium Teebutter</b>
4	Eier
160 g	Mehl
2 EL	Wasser (warm)
Topfencreme	
250 g	<b>Premium Topfen T</b>
	Saft einer halben Zitrone
50 g	Zucker
50 g	<b>Premium Sauerrahm Salz</b>
250 ml	<b>Premium Schlagobers Schl</b>
3 Pkg.	Sahnesteif
1 Pkg.	Tortengelee

## Erdbeer- Topfen - Torte

Ein süßer Sommergenuss

### Anleitung

#### Zubereitung Teig

1. Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen.
2. Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren.
3. Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren.
4. Am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
5. Die Masse in eine Tortenform (Durchmesser: 18cm) füllen.
6. Bei 180 Grad ca 25-30 Minuten backen.
7. Gut auskühlen lassen.

#### Zubereitung Creme

8. Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm, dem Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif vermischen.
9. Den Schlag mit einer Packung Sahnesteif nach Anleitung (auf der Packung) zubereiten.
10. In die Topfencreme die fein geschnittenen Erdbeeren einrühren.
11. Den Schlag unterheben.
12. Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfen-Erdbeercreme füllen.
13. Die Torte mit Marmelade bestreichen.
14. Den Rest der Erdbeeren fein schneiden und die Torte damit belegen.
15. Die fertige Torte für ein paar Stunden kalt stellen.
16. TIPP: Wer möchte, kann die Torte auch noch mit einem Tortengelee überziehen.



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 (Durchmesser: 18cm) füllen und bei 180 Grad ca 25-30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.

Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm, dem Zitronensaft und zwei Packungen Sahnesteif vermischen. Den Schlag mit einer Packung Sahnesteif nach Anleitung (auf der Packung) zubereiten.

In die Topfencreme erst die fein geschnittenen Erdbeeren einrühren und anschließend den Schlag unterheben.

Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfen-Erdbeercreme füllen. Die Torte mit Marmelade bestreichen. Den Rest der Erdbeeren fein schneiden und die Torte damit belegen. Jetzt wird die fertige Torte für ein paar Stunden kalt gestellt.

TIPP: Wer möchte, kann die Torte auch noch mit einem Tortengelee überziehen



Ein Rezept von  
**Christina Bauer**