

Benötigte Zutaten

100 g	Biskotten
80 g	Premium Teebutter
4 EL	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
4	Eier
500 g	Premium Topfen
200 g	Premium Frischkäse
1/2 Pkg.	Puddingpulver Vanille
120 g	frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren)

Topfen-Beeren-Torte

Zum Geburtstag und anderen Anlässen

Anleitung

1. Den Backofen auf 160 ° Celsius Umluft vorheizen.

2. Die Biskotten in einem Gefriersackerl mit einem Teigroller zerbröseln.

3. Eine Springform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und die Butter in einem Topf schmelzen. Die Biskottenbrösel mit der Butter vermengen und am Boden der Backform festdrücken.

4. Die Biskottenbrösel mit der Butter vermengen und am Boden der Backform festdrücken.

5. Für ca. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

7. Topfen und Frischkäse mit dem Puddingpulver verrühren und mehrere Minuten schlagen.

8. Die Topfenmasse in die Springform auf den Biskottenboden geben.

9. Bei 160° Celsius Umluft 45 - 50 Minuten backen.

10. Falls ihr euch nicht sicher seid, ob der Kuchen schon durchgebacken ist, mit einem Holzstäbchen einstechen - bleibt nichts mehr daran haften ist der Kuchen fertig.

Tipp:
Wer die Torte in einer größeren Springform mit 24 cm Durchmesser backen will verwendet von jeder Zutat 1/3 mehr.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at