

Benötigte Zutaten

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

Erdbeer Topfen Torte

Die Erdbeer Topfentorte ist eine der beliebtesten Sommertorten der österreichischen Backstube. Ein lockerer Biskuitboden wird mit einer leichten Creme aus Topfen, Sauerrahm und geschlagenem Schlagobers gefüllt, in die fein geschnittene Erdbeeren eingearbeitet sind. Obenauf kommt eine Schicht frischer Erdbeeren. Durch den Zitronensaft in der Creme und den Sauerrahm bleibt die Topfentorte mit Erdbeeren angenehm frisch und wird nicht zu süß. Die Torte wird in einer 18-cm-Form gebacken und braucht nach dem Zusammensetzen einige Stunden im Kühlschrank, bis die Creme fest genug zum Anschneiden ist. Ein unkompliziertes Erdbeer Topfentorte Rezept, das sich gut vorbereiten lässt.

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.

Tipps für eine gelungene Erdbeer Topfentorte

Erdbeeren richtig vorbereiten: Für die Topfencreme die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, damit sie sich gleichmäßig in der Masse verteilen. Für den Belag auf der Torte größere, gleichmäßige Scheiben schneiden. Wichtig: Die Erdbeeren erst kurz vor dem Verarbeiten waschen und gut abtropfen lassen. Zu viel Feuchtigkeit verdünnt die Creme und der Biskuit weicht schneller durch.

Biskuitboden ohne Zusammenfallen: Damit der Biskuit locker bleibt, den Eischnee wirklich steif schlagen und nur vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben, nicht mit dem Rührgerät einrühren. Die Masse dabei von unten nach oben heben und die Schüssel langsam drehen. So bleibt möglichst viel Luft im Teig. Den fertigen Biskuit nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen, bevor er geschnitten wird.

Tortengelee als Finish: Wer die Topfentorte mit Erdbeeren für einen besonderen Anlass zubereitet, kann die aufgelegten Erdbeeren mit einem klaren Tortengelee überziehen. Das gibt den Früchten einen schönen Glanz und schützt sie gleichzeitig vor dem Austrocknen. Das Gelee nach Packungsanleitung zubereiten und lauwarm (nicht heiß) über die Erdbeeren gießen.



Ein Rezept von
backenmitchristina.at