

Benötigte Zutaten

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

Beeren-Topfentorte

Ein frisch-fruchtiger Genuss

Anleitung

Zubereitung Teig

1. Als erstes die 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. Vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.

5. Die Masse in eine kleine Tortenform füllen.

6. Bei 180 Grad ca 30-35 Minuten backen.

7. Gut auskühlen lassen.

Zubereitung Creme

8. Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.

9. Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm und dem Zitronensaft vermischen.

10. Den Schlag steif schlagen.

11. Die Gelatine in ein wenig Wasser auflösen und gut mit der Topfenmasse vermengen.

12. Schlag unterheben.

13. Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal auseinanderschneiden.

14. Mit der Topfencreme füllen.

15. Für ein paar Stunden kalt stellen.

16. Vor dem Servieren noch mit frischem Obst verzieren.


SalzburgMilch