Pikante Topfentorte

Die pikante Topfentorte eignet sich ideal als Begleiter zur Weinjause oder zur Einladung bei Freunden und schmeckt auch noch super sommerlich leicht.

Benötigte Zutaten

Für den Boden

250 g	Cracker
50 g	Granformaggi (gerieben, alternativ Parmesan)
100 g	Premium Teebutter (geschmolzen)

Für die Füllung

750 g	Premium Topfen
200 g	Premium Frischkäse
4	Eier (Größe L)
4 EL	Granformaggi (gerieben, alternativ Parmesan)

Für das Topping

1	Frühlingszwiebel
100 g	Cherrytomaten
300 g	Premium Frischkäse
	frische Kräuter
	Salz, Pfeffer

Anleitung

1. Cracker im Möser sehr fein zerkleinern.

2. Die Butter schmelzen und mit dem geriebenen Parmesan vermischen. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben, festdrücken und 30 Minuten kühlstellen.

3. Für die Fülle Speisetopfen, Frischkäse, Eier und geriebenen Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermischen. Wahlweise Kräuter unterheben und abschmecken.

4. Boden aus dem Kühlschrank nehmen und die Fülle darauf geben.

5. Topfenkuchen in den vorgeheizten Ofen bei 165° C Heißluft rund 60 Minuten backen. Mindestens 4 Stunden {bzw. über Nacht} ziehen lassen.

6. Vor dem Servieren den pikanten Topfenkuchen mit Frischkäse bestreichen und mit Frühlingszwiebel, Tomaten und Kräutern garnieren.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at