

Benötigte Zutaten

Für den Boden

250 g	Kekse
100 g	Premium Teebutter
2 EL	Staubzucker

Für die Füllung

750 g	Premium Topfen
250 g	Premium Sauerrahm
4	Eier (Größe L)
	geriebene Schale 1/2 Zitrone
etwas	Zitronensaft

Für das Topping

250 ml	Premium Schlagobers
500 g	Erdbeeren

Sommerliche Topfentorte mit Erdbeeren

Die süße Topfentorte ist für jeden Anlass geeignet und weckt den Sommer in uns auf. Sie schmeckt sommerlich leicht und sieht auch noch fantastisch aus.

Anleitung

1. Die Kekse im Möser sehr fein zerkleinern.

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

3. Für die Fülle Speisetopfen, Sauerrahm, Eier, Zitronenschalen und Zitronensaft in eine Schüssel geben und glattrühren.

4. Boden aus dem Kühlschrank nehmen und die Fülle darauf geben. Cheesecake in den vorgeheizten Ofen bei 165°C Heißluft rund 60 Minuten backen. Mindestens 4 Stunden {bzw. über Nacht} ziehen lassen.

5. Vor dem Servieren den süßen Topfenkuchen mit aufgeschlagenem Schlagobers bestreichen und mit Erdbeeren, Minze und Zitronen garnieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at