



Benötigte Zutaten

Für den Kuchenboden

4 Eier (Größe M)

100 g Zucker

100 g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Speisestärke

Für die Creme

300 g Erdbeeren

300 g Rhabarber

400 ml **Premium Schlagobers**

2 Pkg. Sahnesteif

500 g **Premium Topfen 20 %**

Mark einer
Vanilleschote

2 EL Staubzucker

2 Pkg. Tortengelee Rot

250 ml Apfelsaft naturtrüb

Erdbeer Rhabarber Topfen Torte

Endlich wieder Erdbeer und Rhabarber Saison! Nichts geht über eine feine Topfentorte - einfach ein Klassiker. Mit den saisonalen Früchten wird es zu einem fruchtig-sahnigen Genuss.

Anleitung

1. Für den Boden eine Springform mit 26-28 Zentimeter Durchmesser einfetten.
2. Die Eier mit Zucker in der Küchenmaschine minutenlang luftig aufschlagen, bis eine weiße cremige Konsistenz entsteht.
3. Das Mehl mit dem Backpulver und Speisestärke vermengen und unter die Masse heben.
4. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegte Springform verteilen und den Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für rund 20 Minuten backen.
5. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Topfencreme den Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen.
7. Den Topfen mit Vanillemark sowie dem Staubzucker cremig rühren und den Schlagobers unterheben.
8. Den ausgekühlten Kuchenboden mit der Topfencreme bestreichen.
9. Den Rhabarber waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.
10. Das Tortengelee laut Packungsanweisung mit dem Apfelsaft anrühren.
11. Erdbeer- und Rhabarberstücke auf die Topfencreme geben.
12. Danach das Gelee darauf verteilen und den Kuchen für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen. Den Kuchen vor dem Servieren aus der Springform lösen.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at