

Gebackene Topfentorte mit Schneehaube

Wer Topfentorte liebt, der ist hier richtig: Der Klassiker wird in Österreich als gebackene Variante serviert. Familie Leitner vom Treindlhof in Fuschl legt noch eines drauf und zaubert eine Baiserhaube, die sich sehen lassen kann!

Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig-Boden

65 g	Premium Teebutter kalt
1	Ei (Größe L)
75 g	Zucker
200 g	Mehl
1/2 Pkg.	Backpulver

Für die Creme

500 g	Premium Topfen
3	Eigelb (Größe L)
500 ml	Premium Alpenmilch
1 EL	Öl
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver

Für die Schneehaube

3	Eiweiß (Größe L)
3 EL	Zucker

Anleitung

1. Für den Mürbteig die kalte Butter würfeln und zügig mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.

2. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für 30 Minuten kaltstellen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in eine Springform legen, dabei am Boden leicht festdrücken und an den Rändern etwas hochziehen und festdrücken.

4. Für die Creme alle Zutaten glattrühren.

5. Die Creme auf dem Boden verteilen und die Topfentorte im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft für rund eine Stunde backen.

6. Eiweiß mit Zucker steifschlagen.

7. Die Torte aus dem Ofen nehmen, den Eischnee darauf verteilen und die Topfentorte für rund 15 Minuten weiterbacken.

8. Die Torte einige Stunden auskühlen lassen, dann erst anschneiden und servieren.

Ein Rezept von
Bäuerinnen