



## Benötigte Zutaten

250 g	Biskotten
125 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
3 EL	Rum
1 EL	Zucker
500 g	Topfen
150 g	Zucker
3	Eigelb
	Saft und Schale einer Limette
6 Blätter	Gelatine
250 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
250 ml	Schlagobers

## Lungauer Topfentorte

Eine sommerliche, leichte Torte

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Eine Auflaufform (Kastenform) mit Klarsichtfolie auslegen.
2. Milch, Rum und Zucker vermengen.
3. Die Biskotten in die Milch tauchen und den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der getränkten Biskotten auslegen.
4. Aus Topfen, Zucker, Eidottern, Zitronenschale und -saft eine cremige Masse mixen.
5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in heißer Milch auflösen.
6. Leicht abkühlen lassen.
7. Zur Topfenmasse geben.
8. Das steif geschlagene Obers unterheben.
9. Die Creme auf den Biskotten verteilen.
10. Noch eine Lage getunkte Biskotten auf die Creme legen.
11. Mit Folie bedecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
12. Die gekühlte Topfentorte aus der Form stürzen und in Scheiben geschnitten servieren.

Eine Auflaufform (Kastenform) mit Klarsichtfolie auslegen. Milch, Rum und Zucker vermengen, die Biskotten in die Milch tauchen und den Boden der Auflaufform mit der Hälfte der getränkten Biskotten auslegen.

Aus Topfen, Zucker, Eidottern, Zitronenschale und -saft eine cremige Masse mixen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in heißer Milch auflösen. Leicht abkühlen lassen, zur Topfenmasse geben und das steif



geschlagene Obers unterheben. Die Creme auf den Biskotten verteilen, noch eine Lage getunkte Biskotten auf die Creme legen.

Mit Folie bedecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die gekühlte Topfentorte aus der Form stürzen und in Scheiben geschnitten servieren.

Quelle: Traditionelle Küche Salzburg/Krenn-Verlag



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten