



Topfen-Obers-Torte

Ein Genuss für jeden Anlass

Anleitung

Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren. Jetzt Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen. Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad ca 25-30 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen. Zubereitung Topfencreme: Die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm und dem Zitronensaft vermischen. Das Schlagobers steif schlagen. Die Gelatine in ein wenig Wasser auflösen und gut mit der Topfenmasse vermengen. Am Schluss noch das Schlagobers unterheben. Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfencreme füllen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren noch je nach Wunsch verzieren. Gutes Gelingen!!

Benötigte Zutaten

| | |
|-------------|---------------------------|
| Teig | |
| 170 g | Zucker |
| 80 g | Premium Teebutter |
| 4 | Eier |
| 160 g | Mehl |
| 1/2 Pkg. | Backpulver |
| 2 EL | Wasser (warm) |
| Topfencreme | |
| 250 g | Premium Topfen |
| | Saft einer halben Zitrone |
| 100 g | Staubzucker |
| 125 g | Premium Sauerrahm |
| 250 ml | Premium Schlagobers |
| 4 Blätter | Gelatine |



Ein Rezept von
Christina Bauer