ERDBEER TOPFEN SCHNITTE

5 bei 17 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 170 Grad | 35 min

Zubereitung

1. Als erstes die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker sehr schaumig rühren. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Jetzt Wasser, Mehl und Backpulver unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.

2. Die Masse auf einem Backblech verteilen und bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren pürieren. Topfen mit Staubzucker, Naturjoghurt und den pürierten Erdbeeren vermischen. Die eingeweichte Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und in die Topfencreme einrühren. Den Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

4. Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen und nach Belieben verzieren.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Ich habe zusätzlich einen Backrahmen verwendet, damit ich schöne Ränder erhalte.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

5	Eier
200 g	Zucker
125 g	Öl
125 g	Wasser
250 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver

TOPFENCREME

8 Blatt	Gelatine
350 g	Erdbeeren
250 g	Topfen
80 g	Staubzucker
250 g	Naturjoghurt
250 g	Schlagobers