

ERDBEER TOPFEN SCHNITTE

★★★★★ 4.9 bei 45 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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.



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

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH CA. 40 X 30 CM

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