GEBACKENE TOPFENTORTE

4.8 bei 190 Bewertungen

1 h 30 min | Mürbteig | Heißluft | 200 Grad | 55 min



Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, Zucker, Dotter und eine Prise Salz dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen und in die Tortenform legen. Dabei kann man den überstehenden Rand einfach am Tortenring hochziehen.

3. Den Boden ein paar Mal mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten vorbacken. Danach kurz abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit kann man die Topfencreme zubereiten. Dafür die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen (auch das übrig gebliebene Eiklar vom Teig kann man hier dazugeben). Dotter, Topfen, Sauerrahm, Zucker, Zitronensaft und Mehl gut verrühren und anschließend vorsichtig den Eischnee unterheben.

5. Die Topfencreme auf den etwas ausgekühlten Mürbteigboden geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und ca. 30 Minuten fertig backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Diese gebackene Topfentorte schmeckt am Tag nach dem Backen eigentlich noch besser, aber ich kann meistens mit

Zutaten

FÜR TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

150 g	Weizenmehl 700
75 g	kalte Butter
40 g	Staubzucker
1	Dotter
1 Prise	Salz

TOPFENCREME

3	Eier
250 g	Speisetopfen, mager
250 g	Sauerrahm
80 g	Zucker
	Saft von 1/2 Zitrone
50 g	Weizenmehl 700

dem Verkosten nicht bis dahin warten.