NAKED CAKE MIT TOPFENCREME

5 bei 9 Bewertungen

1 h | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Für den Rührteig (>Rührteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/)) die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist, dann nach und nach die Dotter unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit dem Wasser kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in eine kleine Tortenform füllen und bei 180 Grad ca. 30-35 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen mit Staubzucker, Sauerrahm und Zitronensaft vermischen. Das Schlagobers steif schlagen. Die ausgedrückte Gelatine in ein wenig warmem Wasser auflösen und gut mit der Topfenmasse vermengen.

4. Am Schluss noch das Schlagobers vorsichtig unterheben.

5. Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal auseinanderschneiden und mit der Topfencreme füllen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen.

6. Vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

FÜR 1 KLEINE TORTENFORM Ø 16 CM

TEIG

170 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter
4 Stk.	Eier
160 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
	2-3 EL warmes Wasser

TOPFENCREME

250 g	Topfen
0.5	Zitrone (Saft)
80 g	Staubzucker
100 g	Sauerrahm
250 g	Schlagobers
4 Blatt	Gelatine