

TOPFEN-MARILLEN-TORTE

★★★★★ 4.9 bei 184 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](#))
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>) zuerst das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit für die Füllung zwei Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter und die restlichen zwei Eier zusammen mit Topfen, Zucker, Sauerrahm und Puddingpulver gut vermischen. Am Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
- 3** Den Teig rund ausrollen und in die Tortenform legen. Am besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig auch gleich am Tortenrand hochziehen.
- 4** Die Füllung auf den Mürbteigboden geben und die klein geschnittenen Marillen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.
- 5** Die Torte für ein paar Stunden kühl stellen (gerne auch über Nacht).



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

250 g	Weizenmehl	700
150 g	Butter	
80 g	Zucker	
1	Ei	
8 g	Backpulver	
1 Prise	Salz	

FÜLLE

500 g	Topfen
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillepudding
4	Eier
120 g	Sauerrahm
7	klein geschnittene Marillen