TOPFEN-MARILLEN-TORTE

4.9 bei 211 Bewertungen

2 h 10 min | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 49 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (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 Fülle 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 Fülle 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