TOPFEN-RIBISEL-TORTE MIT STREUSEL

4.9 bei 37 Bewertungen

2 h 10 min | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl mit dem Backpulver und 1 Prise 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. Zwei Drittel des Teiges rund ausrollen und in eine Tortenform legen. Am besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig auch gleich am Tortenrand hochziehen. Das restliche Drittel zu einer Teigkugel kneten, in Frischhaltefolie wickeln und in der Zwischenzeit kühl stellen.

3. 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 und die Hälfte der Ribiseln vorsichtig unterheben.

4. Die Fülle auf den Mürbteigboden geben und die restlichen Ribiseln darauf verteilen.
Den Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer groben Reibe direkt auf die Torte reiben. So entstehen ganz schöne, gleichmäßige Streusel.

5. Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

400 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
250 g	Butter
180 g	Staubzucker
1	Ei

FÜLLE

500 g	Topfen
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillepulver
4	Eier
120 g	Sauerrahm
100 g	Ribisel