

# TOPFEN-RIBISELTORTE MIT STREUSEL



★★★★★ 4.9 bei 17 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig zubereiten.
- 2 Zwei Drittel des Teiges – am besten zwischen zwei Dauerbackfolien (<https://www.backenmitchristina.at/shop/dauerbackfolie/>) – rund ausrollen und in eine Tortenform legen. Am besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig auch gleich am Tortenring 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 deren 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 Ribisel vorsichtig unterheben.
- 4 Die Fülle in die Tortenform füllen und die restlichen Ribisel darauf verteilen. Den gekühlten Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem groben Reibeisen direkt auf die Torte reiben. So entstehen ganz schöne, gleichmäßige Streusel.
- 5 Die Torte im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca 50 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR TORTENFORM Ø24 CM

#### TEIG

400 g	Weizenmehl 700
1 Pkg.	Backpulver
250 g	Butter
180 g	Staubzucker
1	Ei

#### FÜLLE

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