TOPFENTORTE

4.8 bei 235 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 25 min



Heute gibt es mal wieder eine Torte, eine schnelle, einfache und trotzdem gute Torte – viel mehr gibt es dazu nicht zu sagen, aber seht selbst.

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 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 Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Topfencreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen mit Staubzucker, Sauerrahm und Zitronensaft vermischen. Das Schlagobers steif schlagen.

4. Die Gelatine gut ausdrücken und in ein wenig Wasser auflösen, dann vorsichtig mit der Topfenmasse vermengen und am Schluss noch das Schlagobers unterheben.

5. Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfencreme füllen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen und dann mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

TEIG

4	Eier
170 g	Zucker
80 g	zimmerwarme Butter
160 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
3 EL	Wasser

TOPFENCREME

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

Staubzucker zum Bestreuen