VANILLECREME-TORTE

4.8 bei 59 Bewertungen

1 h 10 min | Rührteig | Heißluft | 180 Grad | 40 min

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 und das Vanillemark dazugeben. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch kurz unterrühren. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in eine kleine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

3. Für die Creme den Topfen mit Staubzucker, Mascarpone, Vanillemark und Zitronensaft vermischen. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.

4. Die gut ausgekühlte Torte zwei Mal auseinanderschneiden, mit der Topfencreme füllen und auch außen mit Creme bestreichen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen und je nach Wunsch mit frischen Früchten verzieren.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

170 g	Zucker
140 g	weiche Butter
6	Eier
240 g	Weizenmehl 700
10 g	Backpulver
100 g	Milch
0.5	Mark einer Vanilleschote

CREME

250 g	Topfen
0.5	Mark einer Vanilleschote
50 g	Staubzucker
250 g	Mascarpone
300 g	Schlagobers
0.5	Zitrone (Saft)

Früchte zum Verzieren