

TOPFENTORTE



TEIG

4	Eier
170 g	Zucker
80 g	Butter (weich)
160 g	Weizenmehl 700
0.5 Pkg.	Backpulver
3 EL	Wasser

TOPFENCREME

4 Blatt	Gelatine
250 g	Topfen
100 g	Staubzucker
125 g	Sauerrahm
	Saft einer halben Zitrone
250 ml	Schlagobers

- 1 Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Butter sehr schaumig rühren. Jetzt Backpulver, Mehl und Wasser unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- 2 Die Masse in eine Tortenform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen und danach gut auskühlen lassen.
- 3 Währenddessen die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Topfen mit dem Staubzucker, Sauerrahm und dem Zitronensaft vermischen und den Schlagobers steif schlagen.
- 4 Die Gelatine in ein wenig Wasser nach Packungsanleitung auflösen und vorsichtig mit der Topfenmasse vermengen. Am Schluss noch den Schlag unterheben.
- 5 Die gut ausgekühlte Torte auseinanderschneiden und mit der Topfencreme füllen. Anschließend für ein paar Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren noch je nach Wunsch verzieren. ?