



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 220 g Mehl
- 140 g Butter
- 70 g Zucker
- 4 Stk. Eier
- Vanillezucker
- Zitronenschalen
unbehandelt, abgerieben
- 380 g Topfen
- 380 g Sauerrahm
- 10 g Vanillezucker
- 35 g Biskuitbrösel
- 1 EL Puddingpulver, Vanille
- 35 g Staubzucker
- Zitronensaft
- 128 g Feinkristallzucker
- 1 Prise Salz

Mein persönlicher Tipp

Für ein großes Backblech ist die doppelte Zutatenmenge zu berechnen.:

Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:

- Gerlinde Kögl: *Privatrezept*

Gebackene Topfentorte

Zubereitung

... für Tortenform von 24 cm = 14 Stück

Mürbteig

- Zutaten: 210 g Mehl, 140 g Butter, 70 g Zucker, 1 Dotter, etwas Vanillezucker und Zitronenschale
- Für den Mürbteig die festen Zutaten versieben und mit dem Dotter und der kalten zerkleinerten Butter rasch zu einem Mürbteig verkneten.
- 2/3 des Teiges auf Tortenformgröße auswalken, 1/3 zu einer Rolle formen und am Rand des Tortenreifens andrücken.

Topfenmasse

- Zutaten: 380 g Topfen, 380 g Sauerrahm, 3 Dotter, 10 g Vanillezucker, 35 g Biskuitbrösel, 1 EL Mehl, 1 EL Vanillepuddingpulver, 35 g Staubzucker, etwas Zitronensaft, 4 Eiweiß, 128 g Feinkristallzucker und 1 Prise Salz
- Für die Topfenmasse Topfen, Sauerrahm, Dotter, Vanillezucker, Mehl, Biskuitbrösel, Zucker, Puddingpulver und Zitronensaft zu einer glatten Masse verrühren.
- Eiweiß, Feinkristallzucker und Salz zu cremigen Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

Gebackene Topfentorte

- Die Masse in die Tortenform füllen und bei 175° Ober/Unterhitze 20 Min. anbacken. Nach 20 Min. aus dem Rohr nehmen.
- Am Rand 15 mm tief vom Reifen losschneiden und bei 150 ° Ober/Unterhitze fertig backen.
- Ca. 1 Std. auskühlen lassen.