Topfentorte

Kategorien:	Backen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Torten
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Zutaten für 6 Personen
4 Stück Eier (Dotter/Klar)
120 g Zucker
1 Packung(en) Vanillezucker
80 g Mehl (griffig)

Für die Fülle:

1/2 L Milch
4 Stück Dotter
180 g Zucker
2 Packung(en) Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Packung(en) Gelantine (gemahlen)
500 g Topfen (20 %)
1/2 Stück Zitrone (Saft) und abgeriebene Schale
1/2 L Schlagobers (steif geschlagen)

Zubereitung

Die Dotter mit 2/3 des Zuckers und Vanillezucker schaumig rühren.
Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen.
Den Schnee auf die Dottermasse geben, das Mehl darüber sieben und leicht unterheben.
Den Teig in eine befettete, bemehlte Springform füllen und bei 180° C , ca. 20 Minuten backen.
Für die Fülle,in einem Topf die Milch, Dotter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker, Salz und Gelantine unter Rühren erhitzen, bis sich die Gelantine aufgelöst hat, danach abkühlen lassen.

Topfen und Zitronensaft einrühren.
Wenn die Masse zu gelieren beginnt, das Schlagobers unterheben.
Die Torte 1 mal durchschneiden, den Tortenring wieder daraufgeben, die Topfenfülle einfüllen, mit dem 2 ten Tortenboden bedecken, und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.