

Topfen-Brombeer-Torte

Kategorien: Torten
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

100 g Butta oda Magarin
250 g Brombeean
750 g Moga-Topfn
3 Gogaln
3 EL (60 g) Griaß
250 g Zucka
1 Pkg. Vanüllezucka
1 Pkg. Vanülle-Puddingbuiva
2 TL Bockbuiva
oogriebane Schoin und da Soft vo aana Naturzitron
2 EL Staubzucka (zum Bestau´m).

Zubereitung

Fett schmöözn und ooküühn lossn.

De Brombeean valesn, mid koidn Wossa vuasichtich ooschpüün und auf an Kuchlpapia ootropfn lossn.

Jetzand nimm da an Schneebsn und varriah Topfn, Gogaln, Griaß, Zucka, Vanüllezucka, Puddingbuiva, Bockbuiva, Zitronanschoin und den Soft guad midanaunda.

Riah es Fett unta.

Heb de Brombeean vuasichtich unta de Topfnmasse.

Fettn a Springfuam (26 cm) aus bestrei´s mid Griaß.

Hau den Taag eine und bochs im vuaghaaztn Reahrl (175° C Haaßluft) 60-70 Minutn aussa.

De fertiche Tuatn leest mid an Messa vom Raund.

Loß gaunz koit werdñ, bevuasd as midn Budazucka staubst.

Und jetzand raam dei Wiatschoft auf! (A Stund mindestens bei dem Saustoi!!)