Nah&Frisch



Patrick Friedrich | Professional

Topfenschaum, Cheesecake und Marillenröster

Dessert | Topfenrezepte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit: 60 min.**

Für den Topfenschaum Topfen, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb und Saft verrühren Obers und Eiklar separat aufschlagen Zuerst den Obers und dann den Eischnee unterheben Den Topfenschaum in ein sauberes, ausgewaschenes Geschirrtuch geben, in ein Sieb legen und unter leichtem Druck über Nacht etwas auspressen.

Mürbteig auf ein Tarteblech auslegen und mit einer Gabel leicht anstechen Topfen mit den restlichen Zutaten verrühren und auf den Teig ausgießen Im vorgeheizten Backrohr das Cheesecake bei 170°C für ca. 20min backen.

Mit selbstgemachter Marillenröster garnieren. Es passen fast alle Röster und Kompott dazu

Zutaten

- **Topfenschaum**
- 0,5kg Topfen
- 0,05 kg Zucker
- Etwas Vanillezucker
- Prise Salz
- ½ Zitrone Abrieb und Saft
- 0,1l Obers
- 4 Eiklar
- **Cheesecake**
- 1Stk Mürbteig rund
- 0,75 kg Topfen
- 0,11 kg Zucker
- 1 Zitrone Abrieb und Saft
- etwas Vanillezucker
- Marillenröster