

Topfen-Obers-Torte

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Eier mit Zucker, Vanille Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C schieben und ca. 25 Minuten backen. Von der erkalteten Torte einen ca. 1 cm dicken Deckel abschneiden und zur Seite geben. Den Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben und mit dem Springformrand umstellen.

Für die Topfen-Obers-Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Milch mit Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und Dotter bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen (zur Rose abziehen siehe Tipp). Vom Herd nehmen und die Gelatine in die heiße Creme einrühren. Den Topfen dazugeben und unterrühren. Schlagobers mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und bei beginnender Gelierung der Topfenmasse unter- heben.

Die Creme auf das Biskuit geben, glattstreichen und mit dem Biskuitdeckel abdecken. Die Torte vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Zur Rose abziehen: Einen Kochlöffel mit der verkehrten Löffelseite eintauchen, ablaufen lassen und darauf blasen. Die entstehenden Wellen werden in Form einer stilisierten Rose sichtbar.



Zutaten

Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)

90 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Prise Salz

1/2 Pkg. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

70 g glattes Mehl

20 g Speisestärke Topfen-Obers-Creme:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

1/4 l Milch

100 g Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

1 Pkg. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

3 Dotter (Größe M)

500 g Speisetopfen (20 %)

300 ml flüssiges Schlagobers

40 g Zucker

Zum Bestreuen:

etwas Staubzucker