Nah&Frisch

finis-feinstes.at Professional

Topfentorte

Kuchen & Gebäck Muttertag Topfenrezepte Torten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Springform (24 cm Ø) bebuttern und mit Mehl ausstreuen. Eier trennen. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In einer Schüssel Eidotter und Feinkristallzucker sehr schaumig rühren (die Masse wird dabei immer heller). Das Eiklar zu Schnee schlagen und danach abwechselnd mit dem Mehl mit einem Kochlöffel unter die Dottermasse heben. Zuletzt das Öl bzw. die zerlassene Butter einrühren.

Die Masse in die vorbereitete Backform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Min. backen (Stäbchenprobe). Anschließend auskühlen lassen.

Für die Fülle Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Schlagobers steif schlagen. Orangensaft leicht erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Topfen und Staubzucker glatt rühren und mit Zitronensaft und -schale abschmecken. Gelatine einrühren und zum Schluss das Schlagobers unterheben. Evtl. zum Stocken ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Die ausgekühlte Torte quer halbieren und die untere Hälfte wieder in den Tortenring einlegen (am besten gleich auf einer Tortenplatte). Mit der Creme bestreichen, die zweite Hälfte darauf setzen, leicht andrücken und für mind. 5 Stunden oder am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

ZUTATEN

- Biskuit
- 4 Eier
- 120 g Feinkristallzucker
- 150 g Fini´s Feinstes Weizenmehl glatt
- 40 g Öl oder zerlassene Butter
- Topfencreme
- 6 Blatt Gelatine
- 250 ml Schlagobers
- Saft einer Orange
- 500 g Topfen (20 %)
- 150 g Staubzucker
- abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
- Außerdem
- Staubzucker zum Bestreuen